



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

3 adet hazır yufka

İçi için:

250 gram kıyma

2 adet kuru soğan

Sıvı yağ

Tuz

Kırmızı pul biber

Birkaç dal kıyılmış maydanoz

Sosu için:

1 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 kase sarımsaklı yoğurt

Üst sos için:

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

İçi için, kıyma bir tencereye alınır, biraz kavrulur, üzerine biraz sıvı yağ ve yemeklik doğranmış soğanlar ve tuz eklenir, yumuşayınca kadar kavrulur. Ateş kapatılır kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır.

Yufka yayılır, üzerine fırça ile su ve sıvı yağ karışımından oluşan sos sürülür.

Hazırlanmış olan için üçte biri yufkanın üzerine yayılır.

Yufka bıçakla ortadan ikiye kesilir. Geniş tarafından içe doğru sarılarak bir rulo yapılır.

Hazırlanan rulo da kendi etrafında sarılarak yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizilir. Bu şekilde 6 adet sosyete mantısı elde edilmiş olur.

Artan yağlı sos mantıların üzerine sürülür.

Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, fazla kızartmadan takribi 15 dakikada, fırından alınır.

Mantıların üzeri biraz ıslatılır ve tepsinin üzeri örtülür, bu şekilde biraz nemlenmesi sağlanır.

Bir sos tavasına sıvı yağ konur, üzerine salça ve pul biber konur, ateşte biraz ısıtılır, hafif kaynayınca çok az su konarak sosun tamamen özleşmesi sağlanır.

Biraz nemlenen sosyete mantıları tabaklara alınır, üzerine biraz sarımsaklı yoğurt, üzerine salçalı yağ gezdirilir.

Kuru nane ve maydanozla süslenerek servis yapılır.



