



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

3 adet yufka
350 gram kıyma
1 adet büyük kuru soğan
Yarım su bardağı su
Karabiber
Tuz
Yufkaya sürmek için:
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ karışımı
Üzeri için:
600 gram yoğurt
2 diş sarımsak
Biraz sıvı yağ
Pul biber

Soğanı rendeleyin. Bir kase içinde soğan, kıyma, su, karabiber ve tuzu elinizle yoğurun. Başka bir kasede su ve yağı karıştırın. Yufkayı açın yağ ve su karışımından fırça yardımıyla sürün. Eşit parçalara bölün. Uç kısmına kıymadan yerleştirin fazla sıkmadan rulo yapın. Uç kısmından başlayarak içe doğru kıvrın, sonda kalan uç kısmı altına verin ki açılmasın.

Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. 180 derecede pişirin. Ezdiğiniz sarımsak ve oda sıcaklığındaki yoğurdu karıştırın. Fırından çıkınca sarımsaklı yoğurt ve yağda yaktığınız pul biberi dökerek servis edin.

