



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

- 3 adet yufka
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 300 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1,5 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Soğanı rendeleyin ve kıymayla bir araya getirin.

Tuz ve karabiberi de ekleyip güzelce karıştırın.

Yufkanızı tezgaha serin. 4 eşit parçaya bölün. Daha küçük mantılar isterseniz 6'ya ya da 8'e de bölebilirsiniz.

Tereyağını eritip ılınmasını bekleyin.

İçine yumurtayı ekleyip çatalla iyice çırpın.

Yağlı yumurtalı karışımı fırçayla yufka parçalarına sürün.

Yufkaların geniş kısımlarına hazırladığınız kıymalı harcı yerleştirip sıkıca rulo yapın.

Ruloyu kendi etrafında döndürerek spiral şekli verin.

Pişerken açılmaması için kürdanla tutturup yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Yumurtalı karışımdan mantıların üzerine sürün.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp üstü kızarana kadar pişirin.

Bu arada sosu için sarımsağı rendeleyip yoğurda ekleyin ve çırpın.

Tavada yağı ısıtıp salçayı içine ekleyin ve 2-3 dakika kavurun.

Mantıları fırından çıkarıp servis tabağına alın.

Üzerine yoğurdu ve salçalı sosu gezdirip sıcak sıcak servis edin.

