



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

İç harcı için; bir kaba kıymayı alın ve üstüne soğanı rendeleyin. Tuz ve karabiberi de ilave edip güzelce karıştırın. Yufkanızın bir tanesini alın, tezgaha serin ve bir bıçak yardımıyla 4'e kesin.

Tereyağını eritin, ılıklaşmasını bekleyin ve içine yumurtayı ekleyip, bir çatal yardımıyla güzelce çirpin.

Kestiğiniz her bir yufka parçasına, bir fırça yardımıyla, hazırladığınız yumurtalı karışımdan sürün. Kestiğiniz yufka parçasının geniş kenarına hazırladığınız harçtan bir sıra halinde koyun ve sıkı sıkı rulo yaparak, üçgen köşesine doğru sarın.

Hazırladığınız ruloyu, bir ucundan kıvrarak kendi etrafında döndürün. Böylece bir spiral şekli elde edeceksiniz.

Pişerken açılmaması için bir kürdan yardımıyla tutturun ve yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine dizin.

Üstlerine de hazırladığınız yumurtalı karışımdan sürün. Bu şekilde tüm yufkaları ve iç harcı bitirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üstleri kızaran dek, yaklaşık 25 dakika pişirin.

Mantılar pişerken sosunu hazırlayın. Yoğurdu bir kaba alın, içine sarımsağı rendeleyin. Küçük bir tavada salçayı yağ ile açın ve 2-3 dakika kadar kavurun.

Mantılar fırından çıkınca sıcak sıcak servis tabağına alın.

Üstlerine önce sarımsaklı yoğurt, ardından da salçalı yağ gezdirin ve servis edin.

