



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

3 yaprak yufka
300 gram kıyma
2 adet soğan
Tuz, karabiber, pul biber
Yarım çay bardağı su
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
Pul biber
Sarımsaklı yoğurt

Öncelikle yufkaların hepsini dörder parçaya bölün.

Bir bardak suyun içine bir miktar sıvı yağı ekleyin, yufkaların her katına sürün.

İçini hazırlamak için soğanları doğrayın, baharatlar ve kıyma ile birlikte yoğurun.

Yufkanın içine içinden bir miktar koyun, gül böreği şeklini verin ve en üst kısmına fırça yardımı ile sıvı yağ sürün.

Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında mantıları pişirin.

Üzeri için; biber salçasını yağda kavurun. Mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Sonrasında sos ve pul biber ile süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf "yepyeni7" tarafından gönderildi. 28.10.2020