



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

2 yufka
250 g kıyma
1 soğan
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 su bardağı yoğurt
Tuz
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yufkaları üst üste koyup 4 eşit üçgen kesin. İç harcı için; kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi karıştırın. Harcı yufkalara paylaşırıp, üçgenlerin her birini rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında bükerek şekil verin.

Açılmaması için kürdanla ucunu sabitleyin.

Ayçiçek yağın tavadaki kızdırın. Yufkaları kızgın yağda kızartıp havlu kağıt serili tabağa alın. Üzeri için tereyağını kızdırıp toz biberi ekleyin. Yoğurdu bir kasede çirpin.

Ezdiğiniz sarımsakları ilave edip karıştırın. Mantıların üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra kırmızı biberli yağ gezdirerek servis yapın.

Not: İç harcında kullanacağınız kıymaları kavurmayın. Çiğ bir şekilde baharatla harmanlayıp, yufkanın içerisine yerleştirin. Yufkanın içini çok fazla doldurmamaya özen gösterin. Bu sayede taşmasını önleyebilirsiniz. İsteğe göre tavuk kıyması veya patatesli harç da kullanılabilir. Kızarttığınız mantıları kağıt havluda süzün ve servis tabağına alın. Kızartmak yerine fırınlamak istiyorsanız, hamurun üstüne su serpiştirin ve fırına atın.

