



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
400 gram kıyma
Tuz
Maydanoz
Karabiber
Pul biber
3 adet yufka
1 adet yumurta sarısı (Üzerine sürmek için)
Yufkaları ıslatmak için zeytinyağı ve su
Sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Biraz pul biber
1 kâse yoğurt
Biraz sarımsak rendesi

Sosyete mantısı tarifi için öncelikle zeytinyağında soğanları ve kıymayı kavurun. Ardından baharat ve tuzunu da ilave ederek kavurmaya devam edin.

Yufkaları sigara böreği yapıyormuş gibi üçgen şeklinde kesin. Zeytinyağı ve çok az suyla ıslatın.

Kıymayı içine doldurarak gül böreği şeklinde sarın. Yumurta sarısı sürün ve tepsiye dizin. 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin.

Onlar fırında pişerken yoğurt sosunu ve tereyağlı sosu hazırlayın. Bir kâse yoğurda sarımsak rendeleyin.

Çıkan böreklerin üzerine yoğurt sosunu sonra tereyağı ile kırmızıbiberli sosunuzu gezdirin. Sosyete mantısı sofraya gelmeye hazır.

