



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

2 adet yufka
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2-3 diş sarımsak
Tuz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tatlı toz biber

İnce kıyılmış soğan sıvı yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma, tuz ve karabiber eklenir. Su kalmayacak şekilde kavrulur. Her yufka üçgen, 8 parçaya kesilir. Geniş kenarlarına kıymalı iç paylaşılır. Önce rulo yapılır, sonra gül börek gibi kendi etrafına sarılır. Mantılar yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada yoğurt, dövülmüş sarımsak, tuz ve az su karıştırılır. Fırından çıkan mantıların üzerine yoğurt gezdirilir. Sonra pul biberle yakılmış yağ dökülür.

[ML® Yağ Mantısı \(görsel\)](#)