



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSYETE MANTISI

1 kg yufka
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kase yoğurt
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Önce bir tavaya sıvı yağı, kıymayı, soğanı, karabiberi ve tuzu koyarak iyice kavurun. Daha sonra her yufkayı üçgen şeklinde 6 parçaya keserek içine süt ve yumurtayı karıştırıp serpin. Geniş kenarına kavurulan kıymalardan koyuyoruz ve sigara böreği gibi uzunlamasına sarın, sardığınız yufkayı salyangoz gibi içe kıvrın. Bütün yufkayı aynı şekilde yapıp tepsiye dizin sonra üzerine yumurta sarısı sürüp fırına atın. Börek piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt yapıp birer kaşık kadar dökün. En üzerine de yağda kavulmuş kırmızı biberden serpin.

[ML® Pılahur için tıklayın](#)