



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSYETE MANTISI

4 yaprak yufka
2 yumurta
1/2 kg. kıyma
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 büyük baş soğan
1 tutam kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Bir kasede yağ, yumurta, yoğurt ve suyu çırpın.

Yufka yapraklarının üzerine bu karışımı sürün.

Soğanı küçük küçük doğrayın. Doğranmış soğanı; kıyma, karabiber, tuz ve maydanoz ekleyerek kavurun.

Yufkaları dörde bölün. Geniş kenarlarına kavurduğunuz malzemelerden koyarak sigara böreği sarar gibi sarın.

Sardığınız börekleri yuvarlayıp gül şekli verin.

Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derecede pişirin. Sarımsaklı yoğurt ve mantı sosu ile servis yapın.

[ML® Lokum Pilavı için tıklayın](#)