



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSYETE MANTISI

3 tane hazır yufka,
1/2 kg kıyma,
1 tane kuru soğan,
2 yemek kaşığı salça,
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı su
2 kase yoğurt
3 diş sarımsak
Tereyağ
tuz, karabiber, pul biber ve nane
Servis yaparken üzerine isteğe bağlı sumak da ekleyebilirsiniz.

İlkönce yarımşar bardak su ile sıvı yağı karıştırın. Kıymayı rendelenmiş soğan, 1 kaşık salça, tuz, karabiber ekleyerek yoğurun. Yufkaları açarak birer birer tezgaha yayın ve + şeklinde keserek dörde bölün. Su ve yağ karışımından, ikişer kaşık üzerlerine gezdirin. Geniş taraflarına kıyma harcından biraz koyarak sigara böreği gibi sarın ve tekrar kendi etrafında çevirerek gül şeklini verip tepsiye dizin. Kalan su ve yağı, hepsinin üzerine gezdirin. Orta sıcaklıktaki (150-180 derece) fırında kızartın. Diğer tarafta sarımsaklı yoğurt hazırlayın. Bir kaşık tereyağını eritip, kalan salça ile karıştırın. Fırından çıkan mantıları tabağa alıp, üzerlerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı, salçalı sos koyun. Pulbiber ve Nane ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Manti için tıklayın](#)