



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSYETE MANTISI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı nane
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
3 Adet yufka
1 Çay Bardağı ayran
250 gr yoğurt
4 Diş sarımsak
1 Çay Bardağı sıvı yağ
300 gr kıyma
1 Adet soğan

Soğanı rendeleyin. Kıyma, tuz, karabiberi koyup karıştırın. Yufkaları ortadan ikiye bölün. Ayranla sıvı yağ karıştırın. Yufkalara bu karışımdan sürün. Yufkanın kanarlarını içe doğru kıvrın. Kıymalı harçtan yufkanın geniş tarafına serip rulo yapın. Ruloyu iki parmak kalınlığında keserek tepsiye dizin. Bütün yufkaları aynı şekilde yapın. Pembeleşinceye kadar 180 derece fırında pişirerek servis tabağına alın. Yoğurdu çırpın sarımsağı ezip yoğurda ekleyip mantıların üzerine dökün. Yağı eriterek biber ve naneyi kızartarak mantının üzerine gezdirip servis yapın.