



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF MANTISI

100 gr tel kadayıf
100 gr kıyma
1 minik soğan
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı et suyu
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Soğan rendelenir, üzerine kıyma, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır. Tel kadayıftan küçük tutamlar alınır. Ortasına az kıymalı iç konur, sıkıştırarak kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Bütün mantılar tepsiye dizilince üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Önce üzerine biraz et suyu gezdirilir, sonra sarımsaklı yoğurt konur, en son yakılmış, biberli yağ gezdirilir.