



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMBEL MANTISI

2 adet yufka
Sıvı yağ (kızartmak için)
Kıymalı harç:
250 gram dana kıyma
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Çok az karabiber
Süslemek için:
Maydanoz
Sarımsaklı yoğurt için:
1 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz

Sigara böreği yapacaktı gibi ama sigara böreği üçgeninden biraz daha ufak şekilde yufkaları üçgen şeklinde kesin.

Her bir yufkayı çöp şişle ince şekilde sarın.

Çöp şişi hafifçe çıkarın.

Kızgın yağda kızartın. Kağıt havluya dizin.

Şimdi kıymalı harca geçelim. Soğanı yemeklik doğrayın. Zeytinyağı ile kavurun, üzerine kıymayı ekleyerek karıştırın.

Kıymalar pişince salçayı ekleyin ve 1 dakika kavurun.

Üzerine sarımsakları, baharatı ve yarım su bardağı sıcak suyu ilave ederek 2-3 dakika daha kavurarak pişirdikten sonra ocaktan alın.

Kızaran yufkaları geniş bir servis tabağına alın. Üzerine önce sarımsaklı yoğurdu, sonra kıymalı sosu ekleyin.