



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMBEL MANTISI

2 adet yufka
1 adet rende kuru soğan
300 gr kıyma
2 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Kıyma, soğan, tuz, su ve karabiber iyice karıştırılır. Yufkalar tam ortadan ikiye kesilir, düz taraflarına iç konur ve sıkı olmayan bir rulo yapılır. Sonra 2 parmak eninde kesilir ve yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Servis tabağına aktarılır. (Sert olursa biraz et suyu gezdirilebilir.) Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yakılmış yağ gezdirerek sofraya getirilir.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)