



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI MANTI

2 adet yufka  
250 gr dana kıyma  
1 adet soğan  
7-8 diş sarımsak  
1 kase süzme yoğurt  
2 yemek kaşığı tereyağ  
2 adet chili biber  
3 adet sivri biber  
1 çay kaşığı kimyon  
Yarım kase ceviz içi  
1 tutam maydanoz

Soğanları ve birkaç sarımsağı sotelemeye başlayın. Kıyma ekleyip kavurmayı sürdürün. doğranmış biberleri ilave edin. Baharatlarla çeşnilendirin. En son cevizleri ve maydanozu koyup harmanlayın. Yufkaları küçük kareler halinde kesin ve kızgın yağda kızartın. Bir kapta yoğurdu sarımsaklayın. Pul biberli tereyağ kızdırın. Mantıyı sırasıyla yufkalar, kıyma, yoğurt ve tereyağlı sos katlarıyla servis edin.

