



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI MANTI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Adet yufka
- 2 Diş sarımsak
- 250 gr kıyma
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla TUZ,KARABİBER,PUL BİBER,NANE
- 1 Adet Et suyu tableti
- 1 Adet soğan
- 2 Diş sarımsak

SOĞANI RENDELEYİN, SARIMSAKLARI DÖVÜN. KIYMA, TUZ, KARABİBER, PUL BİBER, SOĞAN VE SARIMSAĞI YOĞURUP İÇ HARCIMIZI HAZIRLAYALIM. YUFKAYI ORTADAN 2'YE AYIRALIM.BİR PARÇAYI ALIP KIYMAYI KOL BÖREĞİ YAPAR GİBİ SERİP YUFKAYI RULO ŞEKLİNDE SARALIM. RULÖYÜ 2 CM KALINLIĞINDA DİLİMLEYİP FIRIN TEPSESİNE DİZELİM. 15 DAKİKA FIRINDA KIZARTALIM. DAHA SONRA FIRINDAN ALIP ÜZERİNE AYRI BİR YERDE KAYNAR SU İÇİNE SALÇA VE ET BULYONU KOYARAK KARIŞTIRDIĞIMIZ SUYA GEZDİRELİM .SONRA TEKRAR FIRINA SÜRÜP 10 DAKİKA KADAR SUYUNU ÇEKMESİNİ BEKLEYELİM. SARIMSAKLI YA DA SARIMSAKSIZ YOĞURT MARGARİNLİ NANE SOS İLE SERVİS YAPALIM.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.03.2024