



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURT SOSLU MANTI BÖREK

3 yufka
2 soğan
100 gr kıyma
2 su bardağı yeşil mercimek
1 kâse yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kırmızı toz biber

Soğanı ince bir şekilde doğrayıp bir miktar sıvı yağla kavurun, kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Haşlanmış yeşil mercimeği, tuz ve baharatını katın, ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Yufkaları 4'e bölün. Mercimekli harçtan kenar kısmına koyup gül böreği şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan börekleri servis tabağına dizip, üzerine çırpılmış yoğurt dökün. Tereyağında ve kırmızı toz biberi biraz yakıp üzerine gezdirin.