



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MİLFÖY MANTISI

- 1 Paket Milföy Hamuru
- 250 Gram Kıyma
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Nane
- 3-4 Diş Sarımsak
- 500 Gram Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
- 2 Yemek Kaşığı yağ

Milföy yapraklarını çözülmesi için tezgah üzerine serelim ve yumuşayınca, şekildeki gibi dörde bölelim. Bir tarafta da harcımızı hazırlayalım. Soğanımızı yemeklik fakat çok küçük doğrayalım. İçine kıymayı, kırmızıbiberi, karabiberi, tuz, naneyi de ekleyip yoğuralım. Dörde böldüğümüz kare milföylerin içine kıyma koyup şekildeki gibi kapatalım, ters çevirip kabımıza dizelim.200 derecede fırında kızarana kadar pişirelim. Kızarıncaya fırından çıkarıp hazırladığımız sarımsaklı yoğurdu üzerine döküp, tekrar fırına atalım. Fırında yoğurt çekince üzerine kırmızıbiberli yağ yakıp, nane ve pul biber ile servis yapalım.

