



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YÖRÜK MANTISI

### MALZEMELER

1/2 kg dana kıyma  
125 gr margarin  
1 baş soğan  
5 adet yufka  
2 kg yoğurt  
sarımsak  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Soğanı rendeleyin, kıymayı tuzu ve karabiberi karıştırarak harç haline getirin. Yufkaları ortadan ikiye bölün, harcı yufkaların ortasına elle bastırarak yayın, yufkayı rulo haline getirin ve bıçakla 6/7 cm genişliğinde keserek bir fırın tepsinine yerleştirin yufkalar ve harç bitene kadar bunu tekrarlayın. Eritilmiş margarini üzerinde gezdirin ve üstü kızarana dek pişirin. Yoğurdu sarımsaklayın ve fırından sıcak çıkan tepsinin üstüne yayın , içini çekene kadar bekleyin yoğurt kaymak kıvamına gelince servis yapın.