



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA İLE KOLAY MANTI

1 adet yufka
yarım su bardağı kıyma
yarım kuru soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı (sosu için)
1 tatlı kaşığı tereyağı (sosu için)
1 çay kaşığı nane (sosu için)
yarım tatlı kaşığı biber salçası
4-5 sap maydonoz
bir tutam tuz
yarım su bardağı ayran
bir tutam karabiber
1 kase sarımsaklı yoğurt

Yufkayı ikiye bölelim. İki parçaya da ayrı ayrı kaşıkla sürelim. Soğanı ve maydanozu incecik doğrayalım. Kıymaya tuz ve karabiber ilave edip, tüm malzemeleri karıştıralım. Yufkanın geniş parçasına kıymalı harçtan koyalım. İncecik sararak rula oluşturalım. İki parmak kalınlığında keselim. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye dizelim. 180 derecede üzerleri kızarana dek pişirelim. Fırından çıkınca sarımsaklı yoğurt dökelim. Bir tavaya yağları alalım. Yağlar kızınca biber salçası ve naneyi ilave edelim, biraz ocakta tutup, üzerine dökelim.

