



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKA MANTISI

4 yufka
300 gram kıyma
1 soğan
1 çay bardağı ayran
100 gram tereyağı
Tuz
Karabiber
Sos için:
4 diş sarımsak
250 gram yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane
Kırmızı pul biber

Soğanı rendeleyin. Kıyma, soğan, tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Yufkaları ortadan ikiye bölüp sekiz yarım yufka elde edin. Kıymayı sekize bölün. Bir yufkayı tezgaha yayın. Üzerine fırçayla önce ayran sonra erittiğiniz tereyağı sürüldükten sonra kenarlarını hafifçe içe doğru kıvrın. Kıymadan bir parça alıp yufkanın geniş kenarına serin. Rulo yaparak yufkayı sarın ve 2'şer santimetre genişliğinde kesin. Tüm yufkaları ve kıymayı aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine dizin. Üstlerine kalan eritilmiş tereyağını sürdükten sonra önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alın. Sarımsaklı yoğurt, tereyağı ile kızdırılmış kırmızı pul biber ve nane ilave ederek servis yapın.

