



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKALI HAŞLAMA MANTI

4 adet taze yufka  
250 gr dana kıyma  
1 adet rendelenmiş soğan  
2 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Yeterince kaynar su veya et suyu  
Sosu İçin:  
1 kase yoğurt  
1 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Biraz nane  
Biraz pul biber

Soğanları, tuzu, karabiberi ve kıymayı iyice yoğurun. Yufkaları ikiye bölün, uzun düz kenarına kıymaları yapıştırarak yapıştırarak dizdin, yuvarlak ucuna doğru kıvrarak rulo yaptın, ruloyu tamamlamadan yuvarlağın ucuna bol su sürün, böylece iyice yapıştırarak ruloyu kapattın, yufkaları hazırlayarak bir tabağa dizin, Tavada su kaynarken yufkaları sarmal olarak suya yerleştirin. Ateşi harlı olarak yufkalar şeffaflaşana kadar 10-15 dakika civarında haşlayın., Tabaklara bölüştürerek sarımsaklı yoğurt ve pul biberli kızgın yağ ile servis edilir.