



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI MANTI

3 adet yufka
2 orba kaşığı tereyağı
1 su bardaęı yoęurt
3 dię sarımsak
Kırmızı pul biber
1 su bardaęı et suyu ya da tavuk suyu

Yufkaları birer birer açıp rulo şeklinde sıkıca sarın. Tepsie yan yana dizin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı gezdirin, ardından da sıcak et suyunu döküp 5 dakika daha fırında pişirin. Yoęurda sarımsakları rendeleyin. Karıştırıp servis tabağına aldığınız kızarmış yufkaların üzerine gezdirin. Bir orba kaşığı tereyağını eritip içine pul biber ekleyip yakın ve servis yapmadan önce üzerine gezdirin. İsteyen yufkaları sararken içine çiğ kıyma da koyabilir.

