



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZÜZÜ MANTI

1 adet hazır yufka
150 gr kıyma
1 adet ufak kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı tavuk suyu
1 kase sarımsaklı yoğurt
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Nane
Sumak

Soğan rendelenir, kıyma, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır. Yufka ortadan ikiye kesilir. Yufkanın geniş kenarına kıymalı için yarısı uzunlamasına konur, rulo yapılır. Diğer kalan malzemeler de aynı şekilde hazırlanır. 1 parmak eninde bıçakla kesilir. Dikey olarak yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra tavuk suyu gezdirilir. Servis tabağına konur. Üzerine sarımsaklı yoğurt bırakılır. Kızdırılmış yağ gezdirilir. Nane ve sumak serpilir.