

Firinda Manti

Malzemeler

12 adet baklavalik yufka
250 gr. kiyma
1 adet sogan
Yarim demet maydanoz
1 adet yumurtanin aki
1 tatli k. karabiber
1 tatli k. ve tuz
Sos icin: 500 gram yogurt
2 dis sarmisak
Uzeri icin: 2 corba . tereyagi
1 cay kasigi pul biber
Nane

Yapilisi

Kiyma, rendelenmis sogan, kiyilmis maydanoz, yumurta aki, tuz ve karabiberi iyice karistirip kenara alin. Iki adet yufkayi ust uste koyup, kenarini 2 cm katlayin ve harctan 2 corba kasigi yerlestirin. Yufkayi rulo seklinde sarip, kucuk kupler halinde kesin. Kalan yufkalar icin ayni islemi tekrarlayin. Mantilari yaglanmis firin tepsisine dizin. Onceden isitilmis 180 derece firinda pembelesene dek pisirip, servis tabagi alin. Uzerine sarmisakli yogurdu dokun. Isterseniz salcali sos veya tereyaginda yakilmis pul biber gezdirip, nane serpistirin ve servis yapin.