

Gul Mantisi

Malzemeler

3 adet yufka
750 gr kiyma
125 gr tereyagi
3 adet sogan
1 demet maydanoz
Karabiber
Uzeri icin;
1 kase yogurt
3 dis sarimsak
1 tatli kasigi salca
1 cay kasigi pul biber
2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

750 gr kiyma rengi donup suyunu cekene kadar kavrulur. 2 adet sogan kucuk kucuk dogranip suyunu ceken kiymaya eklenip arzuya gore tuz ve 1 tutam karabiber eklenir. 1 demet maydanoz ince ince kiyilip kavrulan kiymayla karistirilir. 125 gr tereyagi eritilir. Yufkalar ucgen kesilir. Erimis tereyagi surulen yufkalarin boyuna kiymali ic yerlestirilir. Ince uzun sarilan yufkalar gul gibi katlanip firin tepsisine dizilir. Yufkalar 175 derecedeki firinda yaklasik yarim saat pismeye birakilir. 3 dis sarimsak ezilir ve yogurtla karistirilip mantilarin uzerine dokulur. 1 tatli kasigi salca, 1 cay kasigi pul biber 2 yemek kasigi tereyaginda kizirilip mantilarin uzerine dokulur. Gul Mantisi servise hazirdir.