

Milfoyardan Manti

Malzemeler

1 paket milfoyardan hamuru

250-300 gr kiyma

2 adet soğan

tuz karabiber

Üzeri için;

1 kase yoğurt

Sarımsak

Sivi yağ

Pul biber

Yapılışı

Öncelikle soğanlar ve kıymalar kavrulup baharatı eklenir.

Milfoyardan hamurları 4'e bölünür her küçük karenin içine kavruktan malzemelerden konularak bohça gibi kapatılıp ters çevrilerek tepsiye dizilir.

İyi kızardıkça üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış yağda biberle servis edilir.