

Milfoylu Sosyete Mantisi

Malzemeler

4 tane milfoy hamuru

200 gr kiyma

1 kucuk sogan

Bir tutam maydanoz

Pulbiber, karabiber, tuz

Uzeri icin:

Sarimsakli yogurt

3 yemek kasigi sivi yag

Yag , pulbiber, nane, kekik, az salca

Yapilisi

Oncelikle kiymali icimizi hazirliyoruz.Kiymanin icine soganlari kucuk kucuk dogruyoruz. Maydanozlari da dogradiktan sonra baharatlari ilave ediyoruz ve karistiriyoruz.Milfoy hamurunu buzluktan cikariyoruz ve yumusayinca unlu tezgahda merdane yardimiyla aciyoruz , uzatiyoruz.Uzun bir dikdortgen hamur elde ediyoruz.Daha sonra ayri bir yerde hazirladigimiz kiymali harci milfoy hamurunun uzerine yayiyoruz.Rulo yapip etrafinda cevirerek gul sekli veriyoruz.Bir ucunu altina dogru kiviriyoruz ki acilmasin.Milfoy hamurlarini ayni sekilde tamamlıyoruz.Yagli kagit serdigimiz firin tepsisine koyuyoruz ve 180 derecede uzeri kizarincaya kadar pisiriyoruz.Pisen mantimizin uzerine sarimsakli yogurt dokuyoruz ve uzerine yagda yaktigimiz salca ve baharattan gezdiriyoruz.AFIYET OLSUN:)