

Sosyete Mantisi

Malzemeler

2 adet taze yufka
1 kase Kiyma
1 adet orta boy sogan
1 su b. sarimsakli yogurt
1 corba k. tereyag
1 corba k. zeytinyagi
2 cay k. tuz
1 cay k. karabiber
2 cay k. pul biber
Kizartmak icin siviya

Yapilisi

Sogani yemeklik dograyip zeytinyaginda kavurun. Kiymayi da ekleyip kavurmaya devam edin. Ardindan tuzu ve karabiberle tatlandirin.

Yufkayi tezgaha serip 4 ucgene bolun. Genis kenarlarına kiymali harctan koyup sigara boregi gibi sarin. Ardindan gul boregi sekli verin.(kendi etrafında dondurun). Diger yufka icin de ayni islemi tekrarlayin. Borekleri kurdanla sabitleyebilirsiniz. Borekleri kizgin yagda kizartin, kagit havlu uzerine alin. Fazla yagi suzulunce servis tabagina koyun, uzerine sarimsakli yogurt dokun. Tereyagini eritip kirmizi pul biberi yakin, yogurdun ustunde gezdirin. Dilerseniz salcali sos da hazirlayabilirsiniz.