

Sosyete Mantisi

Malzemeler

4 tane yufka

Arzu ve istege goretuz, karabiber

2 tane buyuk sogan

500 gram kiyma

1 kase sivi yag ve su karisimi

Uzerine Sos Icin:

sarimsakli yogurt

salca ve tereyagli sos

Yapilisi

Ilk olarak soganlari incecik dograyin(eger ince dograyamadiysaniz dograma tahtasi uzerinden buyuk bir bicakla birkac kez gezdirin) tavada kavurmaya baslayiniz. Sonrasinda ise icerisine kiyma ekleyip suyunu salana kadar tavada pisirmeye devam edecegiz. Tuz, kara biber ve istediginiz baska baharatlar varsa bunlari da icine ekleyelim ardindan kiymamizi sogumaya birakalim

Butun yufkalarimizi 8 parcaya bolecegiz. Bir kapta sivi yag ve su karsimi yapalim. Bu karsimi yufkanin her yerine surun. Yufkanin en genis tarafimiza kiyma harcini koyacagiz. Ardindan rulo seklinde bu saracagiz. Daha sonra bu ruloyu kendi etrafinda dondererek dolayacagiz. Tum yufkalari ve harci bu sekilde hazirladiktan sonra 1 gece dolapta bekletecegiz. Pisirecegimiz zaman tekrar uzerine su ve sivi yag karisimini surelim firin tepsimize yagli kagit yerlestirelim ve onceden isitilmis olun 180 derece firina verelim, manti kizarana kadar pisin.

Manti neredeyse hazır, servis edecegimiz zaman uzerine sarimsakli yogurt ve tereyagli, salcali sos gezdirecegiz, harika kokuyor Pratik Sosyete Mantisi Yapilisi ellerinize saglik mantimiz servise hazır, afiyet olsun.