

Tulbentte Sosyete Mantisi

Malzemeler

3 adet yufka
350 gr kiyma
Yogurt
Sarimsak
Tuz
Karabiber
Sogan
Kirmizi toz biber
Nane
Salca
Kimyon
Kekik

Yapilisi

Kiyma once kendi suyunu cekene kadar yag koymadan pisirilir, sonra yag eklenip rengi degismeye basladiginda sogan iki dis sarimsakla kavrulacak.Daha sonra az salca, kirmizi biber, karabiber, kimyon, kekik konulup biraz pisirilip alti kapatilacak.Sogumaya birakilacak.3 yufka duz bir zemine ust uste konulup serilecek, orta noktaya kiyma koyularak rulo yapilip sarilir.Temiz bir tulbentle birlikte tekrar sarilacak .Ocaga makarna suyu gibi az tuzlu su konulacak, kaynayinca sarmis oldugumuz mantimiz icine atilacak, 30 dakika pisirilecek.Bir yandan da sarimsakli yogurt hazirlanacak.Sosu icin ise, sivi yag isininca icine nane ve toz kirmizi biber konulacak manti sicak suyun icinden cikarilip yuvarlak bir kaba cikarilacak.Bagladigimiz iki koseleri cozecegiz ve yavas yavas acacagiz tulbenti. Mantinin uzerine once sarimsakli yogurt sonra da sos dokulecek. Afiyet olsun:)