



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## FISTIKLI MANTI MAKARNA

- 4 kişilik
- 1 paket, mantı makarna
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı margarin
- 100 gram kıyma
- Yarım su bardağı kıyılmış yerfıstığı
- Karabiber, kırmızı pul biber, tuz
- Üzerine:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış yerfıstığı

- 1 Mantı makarnayı tuzlu suda haşlayıp, süzgeçten geçirin.
- 2 Ayrı bir yerde soğanı küçük doğrayın. Margarinde kavurup, kıymayı ekleyin. Kavurmaya devam edin. Yarım su bardağı kıyılmış yerfıstığı ilave edin. Baharatları ve tuzu ekleyin. Karıştırıp, tencereyi ocaktan alın.
- 3 Harcı, mantı makarnaların içine doldurun. Servis tabağına alın. Üzerine yoğurt gezdirin.
- 4 Tereyağını eritip, salça ve ince kıyılmış yerfıstığıyla karıştırın. Hafif kavurun. Yoğurdun üzerine dökün. Hemen servis yapın.

Not: Yurtdışında kebaptan sonra en bilinen yemeğimiz olan mantı, söylemeye gerek yok ama bizde de çok sevilir. Hemen her yörenin değişik bir mantı yorumu vardır ama fıstıklı olanını herhalde duymamışsınızdır. Ayrıca hazır mantı makarnadan hazırlayacağınız bu mantıya, fıstık da değişik bir lezzet katacaktır.