



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULU FIRINLANMIŞ MANTI

MALZEMELER

Manti:450gr
Sıvı yağ:35gr
Cremefraiche:100gr
Galeta unu:75gr
Kuru fesleğen:10gr
Kuru kekik:10gr
Kuru biberiye:10gr
İtalyan sos
Domates:410gr(konkase)
Kırmızı soğan:1ad
Dolmalık biber:1ad
Taze kekik:7-8 (yaprak)
Taze fesleğen:12-13(yaprak)
Dolma fıstığı:30gr
Sarımsak:4diş(kabuklarıyla dövülmüş)
Balsamic sirke: 5gr
Şeker:20gr
Sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Mantımızı haşlayalım(mantımızda oluşan köpük gidene kadar pişirelim kıvamı budur) Mantımız piştikten sonra süzdürelim ve soğutalım. Bu arada tepsilerimizi yağlayalım ve matılarımızın üstüne creme fraiche sürelim. Galete ununu ve baharatları karıştırıp üzerlerine serpelim. Sos malzemelerini blender'da çekelim 15-20sn. Mantımızı 200c fırınlayalım 13 dakika. Kaseler porsiyonladığımız mantılarımıza sosumuzu üzerine döküp servis ediniz.