



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTI (MAKARNADAN)

1 paket mantı makarna
250 gr kıyma
1 bas soğan
1 çay bardağı sivi yağ
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Sogani rendeleyin; kıymaya soğanı, tuzu ve karabiberi ekleyerek yogurun.

Manti makarnalarının içlerini köfte harçları ile doldurun. Tencereye bes su bardağı suyu koyun, içine tuz ilave edip kaynatın. Hazırladığınız mantı makarnaları kaynamakta olan suya atıp 15 dakika haşlayın.

Suyunu süzüp geniş bir servis tabağına alın. Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın. Sivi yağı tavada kızdırıp içine pul biber ekleyerek kavurun.

Manti makarnanın üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda kızdırılmış pul biber gezdirin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Manti için tıklayın](#)