



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MANTI

300 gr. mantar
1 su bardağı yoğurt
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
Pulbiber
Nane
1 çorba kaşığı limon suyu

Mantarları limonlu suda haşlayalım. Suyunu süzüp, kuruluyalım. 2 çorba kaşığı kızdırılmış tereyağında kavuralım. Sarımsakları dövüp, yoğurtla karıştıralım. Servis tabağına önce mantarları alalım. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökelim. Pulbiberi 1 çorba kaşığı tereyağında yakıp, sarımsaklı yoğurdun üzerine gezdirelim. İşte mantımız hazır.

