



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI

Malzemeler

1 paket mantı makarna

250 gr kıyma

1 baş soğan

1 ay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı yoğurt

3 diş sarımsak

5 su bardağı su

Yeteri kadar tuz, karabiber, pulbiber

Tarifi

Soğanı rendeleyin; kıymaya soğanı, tuzu ve karabiberi ekleyerek yoğurun. Manti makarnalarının içlerini köfte harçları ile doldurun. Tencereye beş 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. Sıvı yağı tavada kızdırıp içine pul biber ekleyerek kavurun.

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