



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MERCİMEKLİ MANTI

- 1 paket FEASTGURME KAYSERİ MANTISI
- 1 ay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 ay bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 kase süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Tereyağını eritin salçaları ekleyip kavurun.

Sıcak suyu yavaş yavaş tencereye ekleyip kaynatın.

Mantıyı salçalı su içinde 5 dakika haşladıktan sonra nohut ve mercimeği ekleyip 5 dakika daha birlikte kaynatın.

Süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak ve kuru naneyi bir kasede yarım çay bardağı su ekleyerek iyice çırpın.

Servis tabağına önce süzme yoğurdu yayın, üzerine mantınızı koyup sıcak sıcak servis edin.

