



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI SOSLU VE PİNCURLU MANTI

1 kavanoz Penguen Pincur yada Penguen Acı Biber Sosu
Yarım kilo hazır Kayseri mantısı
400 gr süzme yoğurt
4 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı kuru nane
1 diş sarımsak
1 çay bardağı su
Kaya tuzu

Mantınızı 10 dakika bol tuzlu suda haşlayın.
Mantı haşlanırken sarımsağı tuz ile dövüp yoğurda su ile beraber ekleyin.
Yoğurdunuzu bir kaç dakika çırpın.
Bir tavada yağınızı eritip Penguen Pincur yada Penguen Acı Biber Sosu ekleyin.
Yağınızı 1 dakika kavurup naneyi ilave edip altını kapatın.
Haşlanan mantıyı süzüp servis tabaklarına alın.
Üzerine yoğurt ve Pincurlu sosla servis edin.

