



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI MANTI

3 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
2 su bardağı un
100 gr labne peyniri
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kuru fesleğen
1 adet küp şeker
1 adet soğan
5 adet domates
4 yemek kaşığı margarin
2 diş sarımsak
1 kase süzme yoğurt

Manti harcını hazırlamak için, maydanozu incecik kıyın. Kâsede labne peynir ve maydanozu karıştırın. Derin bir kaba unu alıp ortasını havuz gibi açın. Yumurta, tuz ve iki yemek kaşığı margarin ilave edip karıştırıp yoğurun.

Hamuru incecik açıp istediğiniz şekilde kesin. (yuvarlak üçgen ve kare olabilir.)

İçlerine labne peynirli karışım koyup sıkıca kapatın.

Mantıları tepsiye alıp 20 dakika bekletin.

Sürenin sonunda kaynar suda 15 dakika haşlayın.

Mantiyi büyük bir servis tabağına alın.

Üzerine bir kase çırpılmış süzme yoğurt dökün ,üzerini domatesli sosu ile süsleyerek servis yapın.

Domates sosu için; tavada iki yemek kaşığı margarin eritin, içerisine incecik doğradığınız bir soğanı, 5 adet

rendelenmiş domatesi, 2 diş sarımsağı, 1 çay kaşığı tuzu ekleyerek domates suyunu çekene kadar pişiririn.

Sosu ocaktan indirdikten hemen sonra sosun içerisine 1 adet küp şeker, 1 çay kaşığı kuru fesleğen, 1 çay kaşığı zerdeçal ekleyip tekrar karıştırın sosunuz hazırdir.