



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİLECİK MANTISI

1 paket Selva Ispanaklı Manti

2 lt.(10 bardak) su

1 su bardağı nohut

1 çorba kaşığı salça

2 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı tereyağı

Akşamdan ısıtılan nohutlar yumuşayınca kadar haşlanır. Bundan sonra sulandırılmış salça ve tuzun ilave edildiği suya mantılar da eklenir ve hamurlar yumuşayınca kadar kaynatılır. Hamurlar pişince servis tabaklarına alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda kızdırılmış pul biber veya nane dökülerek süslenir. Ardından servis yapılır.