



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR MAKARNADAN MANTI

500 gram küçük papyon makarna

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

ÜSTÜNÜN KIYMASI:

200 gram kıyma

300 gram soğan (3 büyük)

80 gram sadeyağ, ya da margarin (4 çorba kaşığı)

Tuz

30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)

ÜSTÜNE:

12 çorba kaşığı kırmızı biber

500 gram yoğurt

6 diş sarımsak (arzuya bağlı)

1 Bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, 6 - 7 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş soğanlara; 200 gram kıyma ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, kuşanenin kapağını kapatmalı ve etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar bunları arada bir karıştırarak pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan bir tencereye; 12 bardak su ile 2 çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; 500 gram küçük papyon makarna koymalı, makarnalar pişip de yumuşak bir durum alıncaya kadar bunları 12-17 dakika arasında haşlamalı ve suyunu iyice süzmelidir.

3 Sonra, süzmüş olduğumuz makarnayı, tekrar tencereye alarak buna, hazırlamış olduğumuz kıymayı çok sıcak olarak katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra, hafifçe ısıtılmış bir tabağa almalı ve üstüne, hafifçe çalkanmış ve içine dövülmüş 6 diş sarımsak katılmış 500 gram yoğurt döktükten sonra, yoğurdun üstüne de biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

[ML® Tembel Mantısı için tıklayın](#)

[ML® Tembel Mantısı \(görsel\)](#)