



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR MANTI

1 paket hazır mantı
2 kaşık tereyağı
3 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
Kaynatmak için:
3 litre su
1 çay kaşığı tuz
1 kase yoğurt

Kaynar tuzlu suya mantıları atın. Kaynadıktan 15 dakika sonra pişen mantılar suyun üstüne çıkacaktır. Kısa bir süre daha kaynattıktan sonra ateşten indirin. Kevgir ile süzüp çukur bir servis tabağına alın. Tereyağını küçük bir kaptan kızdırın, içine kırmızı biberi katıp kavurun. Yoğurdu ezilmiş sarımsaklarla karıştırıp mantıların üzerine dökün. Son olarak naneyi serpip servis yapın.

