



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

Öncelikle tuzlu suyun içerisine mantıları atın. Mantılar, su kaynadıktan 15 dakika sonra suyun üzerine çıkar. Bir süre daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Süzerek servis tabağına alın. Hazır mantının sosunu hazırlamak için ilk olarak tereyağını küçük bir tavada kızdırın. İçerisine kırmızı biberi ekleyip kavurun. Diğer tarafta yoğurdu, rendelenmiş sarımsaklarla karıştırın ve mantıların üstüne dökün. Yağı da gezdirdikten sonra nane serpmeyi de unutmayın. Hazır mantınız hazır.

