



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR MANTI

400 gr Manti hamuru (250 g kıymadan hazırlanmış iç ile doldurulmuş)
750 gr yoğurt sosu
2 çorba kasığı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Bir tencereye 8-10 su bardağı su koyun, 1 çorba kasığı tuz katin. Suyu bir tasım kaynatın. Su kaynayınca mantıları 3-4 parti halinde, her defasında yaklaşık 2 su bardağı dolusu mantı olacak kadar, kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haşlayın. Delikli kepçe ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin. Yoğurt sosunu küçük bir tencereye koyun. Bu tencereyi rahatça alabilecek büyüklükte bir başka tencereye ise yarıya kadar kaynar su koyun. Yoğurt sosunun bulunduğu tencereyi, büyük olanın içine oturtup, ağır ateşte yoğurt sosunu ilindirin. Mantıları önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarın. Üzerlerine ilik yoğurt sosunu dökün. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasığı margarini eritin. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırın. Biberli yağı yoğurt sosunun üzerine gezdirip, mantıyı sıcak olarak servis yapın.

[ML® Manti için tıklayın](#)

