



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLDURULMUŞ YOĞURT SOSLU MANTI MAKARNA

- 1 paket mantı makarna
- 100 gr margarin
- 100 gr kıyma
- 3 diş sarımsak
- Yarım kilo yoğurt
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı su (haşlamak için)
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

Tencereye orta ateşe koyalım içine tuz ve su ilave edelim 10 dk kaynamaya bırakalım.

Su kaynarken makarnaları atalım diğer tarafta tavaya yağ koyalım, minik doğranmış soğanları ilave edelim, hafif kavrulunca üstüne kıymayı koyalım, karıştıralım, kıyma suyunu çekince tuz, karabiber ilave edip kapatalım.

Pişen makarnaları süzğüden geçirelim, üstüne 1 bardak üstüne soğuk su döküp soğumaya bırakalım.

Çay kaşığı yardımıyla hazırladığımız kıymayı makarnaların içine dolduralım servis tabağına hazırlayalım.

Diğer tarafta dövülmüş sarımsağı yoğurda katıp çırpalım, makarnanın üzerine kaşık yardımıyla gezdirelim.

1 yemek kaşığı sıvıyağı tavaya koyup kısık ateşte hafif kavuralım, sonra salçayı koyalım, bir yemek kaşığı su ilave edelim, bir çay kaşığı tuz koyalım, karıştıralım.

Hazırlanan sosu yoğurdun üzerine gezdirelim sıcak servis yapalım.

Not: Eğer makarnanın suyunu süzmek istemiyorsak 4 subardağı su bir tatlı kaşığı sıvıyağ bir çay kaşığı tuz koyalım o zaman makarnanın suyunu süzmek gerekemiyor.

