



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTI

1 paket Selva Manti Makarna
250 gr tereyağı
250 gr az yağlı kıyma
2 baş soğan
1 baş sarımsak
Yarım kg yoğurt
2 çorba kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber, tuz ve karabiber

Rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi kıymaya ilave edin ve iyice yoğurun. Haşlanmış Selva Manti makarnayı bol suyla yıkayın. Boşluklarına hazırladığınız kıyma harcını özenli bir şekilde yerleştirin ve tepsiye dizin. Aralarına tereyağı parçalarını serpiştirin. Biraz da et suyu katın ve hafif ateşte pişirmeye bırakın. Makarna iyice yumuşayınca servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında et suyu ilave ederek pişireceğiniz salçalı sosu gezdirin. Son olarak tereyağında kızdıracağınız biberi, sosun üzerine ilave edin. Maydanoz parçaları ile süsleyin ve servis yapın.

