



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICANLI MANTI

Emine Bakiye

ÜSTÜ VE HAŞLAMAK İÇİN MALZEMELER :

1 Pakt selva soyalı mantı

Yoğurt

Sarımsak

Sıvı yağ

Tuz

Tereyağ

Nane

Biber salçası

Domates salçası

2 adet soğan orta boy

2 adet közlenmiş patlıcan

1 adet közlenmiş kırmızı biber

Haşlamak için 3 litre su

3 litre soğuk su sıvı yağ ilave edilip ocağa konur kaynamaya başlayınca tuz atılır. Mantılar kaynayan suyun içine atılır ve haşlanır. Diğer tarafta patlıcan ve kırmızı biber közlenir, kabukları soyulur.2 Adet soğan piyazlık doğranır az tuz ile ovulur.Haşlanmış mantılar bir tabağa alınır.mantıların üzerine diğer tarafta hazırladığımız közlenmiş patlıcan,biber ve tuz ile ovulmuş soğanlar hepsi beraber harmanlanır tabağa aldığımız mantının üstüne ilave edilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Sos için 1 yemek kaşığı biber ve domates salçası az sıvı yağ ve tereyağı ile kavrulur yoğurt sosun üstüne dökülür.İsteğe göre acı biber ve nane ile süslenir.

