



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ MAKARNA MANTISI

1 paket spagetti makarna
300 gr. kuzu eti
1 kase nohut
30 gr. margarin
1 adet soğan
1 adet domates
1 kaşık domates salçası
2 bardak yoğurt
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Bir tencereye 1 yemek kaşığı margarin alınıp eritilir, kuzu etleri eklenip suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Yemeklik doğranmış soğan eklenip pembeleştirilir. Kabukları soyulup küp doğranmış domatesler tencereye ilave edilir, bir süre kavrulup nohut, tuz ve karabiber eklenir. Yeterli miktarda su eklenip etler ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir.

Spagetti makarna tuzlu suda haşlanır. Bir fırın tepsisine yayılıp, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 10 dakika tutulur. Fırından alınan spagettilerin üzerine etli nohut yayılır. Dövmüş sarımsakla yoğurt karıştırılıp, yemeğin üzerine dökülür. Kalan margarin eritilip kırmızıbiber eklenir, kızgın halde iken mantının üzerine gezdirilip servis yapılır.