



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA MANTISI

250 gr yağsız kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 soğan
1 paket mantı makarna
250 gr yogurt

Kıyma 1 adet soğan rendeliyorsunuz, içersine 2 çay kaşığı kadar karabiber ve tuz ekliyorsunuz, yoğuruyorsunuz. Manti makarnaların içersine kıymaları dolduruyorsunuz, makarna haslanmış gibi kaynar suya atıp haşlıyorsunuz. Sunmadan önce üzerine isteye göre sarımsaklı yogurt ve tereyağında kızarmış kırmızı biber, arzuya göre de naneyle süsleyebilirsiniz.

