



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI MAKARNA

- 1 paket mantı makarna
- 250 gr. kıyma
- 1 adet soğan
- 2 su bardağı yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 tutam tuz, karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam nane, kırmızı pul biber

Soğan rendenin ince tarafı ile rendelenir. Kıyma içersine rendelenmiş soğan, margarin tuz ve karabiber ilave edilerek iyice yoğrulur. Kıymalı harçtan minik parçalar alınarak makarnanın geniş tarafından kapalı ağzına doğru itilerek doldurulur. Hazırlanan mantı makarnalar normal makarnayı pişirir gibi tuzlu kaynar su içersinde haşlanır. Kevgir ile süzöldükten sonra sarımsaklı yoğurt hazırlanarak üzerine dökölür. Arzu edilirse kızdırılmış sıvı yağ içersinde nane ve pul biber hafifçe çevrilerek mantının üzerinde gezdirilebilir.

