



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI MAKARNA

1 Diş Sarımsak
1 Adet Soğan
Yarım Bađ Maydanoz
3 Adet Domates
1 Kase Süzme Yoğurt
200 Gr. Dana Kıyma
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Tuz, karabiber, zeytinyağı
Nuh'un Ankara Makarnası Manti

Öncelikle, Manti Makarna için iç hazırlıyoruz. Rendelediğimiz soğanı, kıymayı ve ince kıydığımız maydanozu bir araya getiriyor, tuz ve karabiberi de ekledikten sonra güzelce yoğuruyoruz. Manti Makarnamıza hazırladığımız içi dolduruyor ve ardından, tuzlu kaynar suda makarnaları haşlıyoruz. Diğer taraftan da zeytinyağında sarımsakları soteliyor ve küp küp doğradığımız domatesleri ekliyoruz. Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra domates sosumuz hazır. Makarnalarımız haşladıktan sonra süzerek, tereyağını erittiğimiz kaba alıyor, iyice karıştırıyoruz. Son olarak, yoğurdumuzu da tuz ile lezzetlendirip servis tabağına alıyoruz.

