



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA MANTI

250 gram kıyma
Yarım paket mantı makarna
1 tane küçük soğan
Bir tutam maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kasık tereyağı
2 kasık salça
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak

Kıymanın üzerine soğanı rendeleyip maydanozu, pulbiberi, karabiberi koyup yoğuruyoruz. Makarnanın içlerini doldurup tencerede ayçiçek ve tereyağını kızdırıp salçayı ve naneyi koyup üzerine sıcak suyu döküp kaynayınca makarnaları katıp 15 dakika kadar pişiriyoruz. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayıp makarnayı servis tabağına koyup sarımsaklı yoğurdu gezdiriyoruz.