



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

1 kg hazır mantı
1/4 paket margarin
Tuz
1,5 kg yoğurt
Mantı Sosu:
150 g tereyağı
150 g salça
Kırmızı biber
Kekik
Nane

3/4 tencere su kaynatılır. (Her 3 kg için ayrı bir tencere!)
Su kaynamaya başlarken bir yemek kaşığı tuz ve margarin eklenir.
Mantılar eklenir, yumuşayıncaya kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.
Suyu süzülerek servis edilir.
Sosu için:
Kısık ateşte yağ eritilir.
Salça eklenir, karıştırılarak pişirilir.
Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) ateşten alınır.
Salçadan önce baharatlar koyulup yağda kavrulur.