



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

1 kg. PINAR hazır mantı

SOS İÇİN:

100 gr. PINAR tereyağı

1 tatlı kaşığı PINAR Sarımsak Sos

4 çorba kaşığı mantı suyu

2 çorba kaşığı domates püresi veya 2 büyük boy domates

1/2 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı kuru nane

Kaynatmak için:

3 lt. su (1.5 su bardağı)

1 çay kaşığı tuz

1 kase PINAR yoğurt

3 tatlı kaşığı PINAR Sarımsak Sos

Kaynar tuzlu suya mantıları atın. Kaynadıktan 15 dk. sonra pişen mantılar suyun üstüne çıkacaktır. Kısa bir süre daha kaynattıktan sonra ateşten indirin. Delikli bir kepçe ile süzüp çukur bir servis tabağına alın. Domates sosu için tereyağını eritin. Domates püresini mantı suyuyla sulandırıp yağa ekleyin. Eğer taze domates kullanacaksanız kabuklarını soyun, ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini soyarak rendeleyin. Tuzunu da koyup karıştırarak biraz pişirin. Ateşten alınca toz kırmızı biber ve naneyi ekleyip bir kere karıştırın. Ayrı bir kapta ezilmiş sarımsakları yoğurt ile karıştırın. Çukur tabaklarda sunduğunuz sıcak mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve domates sosu dökün. Taze nane ile süsleyin.