



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

Malzemeler

400 gr. Kayseri mantısı,
900 ml. sıcak su,
1/4 ActiFry kaşığı et suyu veya bulyon,
3 ActiFry kaşığı domates suyu,
3 ActiFry kaşığı yoğurt (servis için).

Mantıları ActiFry'ın pişirme haznesine koyup, 5 dakika kuru bir şekilde kavurun.

50 ml. sıcak suya et bulyonu ilave edip karıştırın. Mantıların üzerine ekleyin ve 15 dakika pişirin. Kalan 450 ml. suyu ekleyip 15 dakika daha pişirin. Domates suyunu ilave edip 2 dakika daha pişirmeye devam edin.

Mantıyı servis tabaklarına alıp çırpılmış yoğurt ve tereyağında kavrulmuş pulbiber ile servis yapın.

Mantıları kavrulmuş olarak satın alırsanız, ilk işlemi yapmanıza gerek kalmaz. Ayrıca et suyu yerine bulyon kullanırsanız, tuz ilave etmenize gerek yok.