



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI SALATASI

1 paket mantı
1 kase yoğurt
1 diş sarımsak
2-3 adet salatalık turşusu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Bir tutam pul biber
Yarım demet maydanoz
2-3 dal yaş nane

İlk olarak tencereye su koyup kaynatalım. Daha sonra mantılarımızı kaynayan suyun içine dökelim. Bir tutam tuz ekleyelim ve 8-10 dakika kaynatalım. Mantılar yumuşayınca ateşten alıp suyunu süzelim. Derin bir kaseye alalım. Bir kabın içine yoğurdu koyalım. Sarımsak rendeleyelim ve iyice çırpalım. Mantılarımızın üzerine dökelim. Salatalık turşumuzu ince ince doğrayalım. Maydanozu ve nane ile yemeklik doğrayalım. Mantılarımızı üzerine alalım. Son olarak sıvı yağ ve pul biber ekleyelim. İyice karıştırarak servis tabağına alıp servis yapalım.

