



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTIYI SERVİSE HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Sıcak suda haşlanan mantılar çorba tabağına konup üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberle kızarmış tereyağ dökülür.

Fırında pişirilen mantının üzerine ise servisten önce domates sosu ilave edilir.

Sostan sonra da bir miktar sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Baharatlar ve Otlar: İç Anadolu Bölgesine özgü yapılan mantının sosunun hazırlanmasında ve servisinde sıklıkla kırmızı biber, karabiber, reyhan, nane, maydonoz, sumak vb gibi otlar ve baharatlar kullanılmaktadır.

---