



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK MANTI

1 bardak kırmızı mercimek
2 su bardağı su
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber
Kimyon
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu
Sosu için:
1-2 diş sarımsak
Yoğurt
Yağ
Kırmızı biber

1 bardak kırmızı mercimeği Arçelik Ankastre Ocak'ta tencereye alın. Üzerine 2 bardak su ekleyin sonra mercimek suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen mercimeği Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alın üzerine baharatları ekleyin ve yoğurun. Misket büyüklüğünde toplar yapılıp tabaklara dizilir. Daha sonra üzeri için sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli sos yapılıp, üzerine dökülür.

