



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR KAYSERİ MANTI

- 1 paket Pınar Kayseri Mantısı
- 4 su bardağı Pınar Yoğurt (önceden buzdolabından çıkartılmış, çırpılmış ve oda sıcaklığına getirilmiş)
- 2 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
- 1,5 lt su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- Yarım tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 diş sarımsak

1,5 lt suyu tencereye alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca mantıyı ilave edin ve kaynama noktasına geldikten sonra 15-20 dakika pişirerek tencereyi ocaktan alın. Mantıyı eşit miktarda tabaklara boşaltın. Üzerine oda sıcaklığında çırpılmış yoğurt (isteğe göre dövülmüş sarımsak eklenmiş) dökün. Tereyağını küçük bir tavada eriterek içerisine tatlı kırmızı toz biber, nane, sumak ekleyin. Tereyağını köpürterek mantının üzerine dökün ve servis edin.

