



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK MANTI

- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tutam tuz
- 1 tutam maydanoz
- 5 bardak su
- 1 paket mantı
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Suyu tencereye koyup kaynayıncaya mantıları döküp haşlıyoruz. Başka bir tavaya margarini, salçayı, tuzu koyup kavuruyoruz. Haşlanmış mantıyı bir kaba koyup üzerine tavada kavurduğumuz sosu ve önceden doğradığımız maydanozu ekleyip karıştırıyoruz.