



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE SOSLU HAZIR MANTI

Malzemeler:

400 gr. hazır mantı
1 adet havuç
Maydanoz
1 adet soğan
1 adet kereviz sapı
450 gr. domates
3,5 çorba kaşığı tereyağı
150 gr. dondurulmuş bezelye
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Havuç, soğan ve kereviz sapını ayıklayıp, yıkayın. İnce ince kıyın veya robottan geçirin. Yeşilliğin fazla ezilmemesine özen gösterin. Tereyağını bir tavada kızdırın. İçine kıyılmış sebzeleri koyun ve kısık ateşte birkaç dk. karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiber serpiştirin. Kısık ateşte pişirin. İçine bezelyeleri ilave edin. Kabukları soyulup küçük küçük kesilmiş domatesleri de ilave edin. Orta ateşte pişirmeye 20 dk. kadar devam edin. Hazır mantıları tuzlu suda haşlayın. Tuzlu sudan çıkarıp üzerine hazırladığınız sosu dökün. Üzerine bol miktarda kıyılmış maydanoz serpiştirip, servis yapın.