



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ MANTISI

1 paket Selva Kepekli Mantı
2 lt. (10 bardak) su
2 su bardağı et suyu
2 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı

Selva Mantınızı kaynayan suya dökün ve 15 dakika kadar kaynatın. Çok fazla pişmeden (yumuşamadan)ateşten alın. Haşlanan mantınızı süzdükten sonra , herhangi bir tepsiye dökün.Üzerine et suyunu dökün ve fırında veya çok kısık ateşte, tepsinin üstünü kapatarak, iyice yumuşayınca kadar pişirin.Daha sonra mantınızı servis tabağına alın,sarımsaklı yoğurdu ekleyin, üzerine tereyağında kızdırılmış pul biber gezdirin ve servis yapın.

