



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI MANTI

Hazır mantı
Salça
Yoğurt
Sarımsak
Su
Tereyağı

Suyu kaynatıktan sonra mantıları tenceye döküp kısık ateşle 10 - 15 dk kaynatalım.
Sonra süzgeçten geçirip sosu için yoğurt kulak memesi kıvamına gelinceye kadar çırpın.
Sarımsakları rendeleyip yoğurtla karıştırıp mantıyı uygun bir tabağa alın üzerine yoğurtlu sosu dökün.
Tereyağını eritip salçayla karıştırın. Bir miktar su döküp kaynatın onu da mantının üzerine döküp yarım saat bekleyin.

