



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI MANTI MAKARNA

<https://www.beslermakarna.com>

1 paket Beşler Manti makarna
200 gr. yağsız kıyma
1 Adet yumurta
Yarım kg. süzme yoğurt
3 diş sarımsak
50 gr. Tereyağı
1 Yemek kaşığı un
2 adet taze kırmızı biber
1 tatlı kaşığı salça
Tuz, karabiber, pulbiber, maydanoz

Kıymayı tavaya koyarak suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Küçük doğradığınız kırmızıbiberleri, yarım çay bardağı yağla birlikte kıymaya ilave ederek pişirmeye devam edin. Tuz, baharatlar ve salçayı ekleyip 3-4 dakika daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatın. Makarnayı bol tuzlu suda haşladıktan sonra soğutup yarım çay bardağı sıvı yağla karıştırın. Yoğurdu yumurta, un ve sarımsakla iyice karıştırıp suyla krema halini alana kadar inceltin. Makarnayı yoğurtla karıştırıp üzerine kıyma sosu ekleyin. Tereyağını ılıtıp 1 tatlı kaşığı pul biberle beraber kızdırın ve mantının üzerine gezdirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.