



## YUMURTA MANTISI

Yumurta 4 adet  
Yoğurt 1 su bardağı  
Sarımsak 1 diş  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Pul biber 1 tatlı kaşığı acı  
Tuz 1/2 çay kaşığı

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları su dolu sos kabına alın.  
Yüksek ateşte, arzu ettiğiniz kıvama gelene kadar haşlayın.  
Kabuklarını soyduğunuz katı yumurtaları uzunlamasına iki eşit parçaya bölün.  
Rendelenmiş sarımsak, tuz ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın.  
Sos kabında kızdırdığınız tereyağında acı pul biberi yakın.  
Servis tabağına alıp sarımsaklı yoğurt sosla lezzetlendirdiğiniz yumurtaların üzerine kırmızı biber gezdirip bekletmeden servis edin

