

Mantili Yogurt Corbasi

Malzemeler

yarim kg yogurt
yeterince su
1 kase kadar manti
2 fincan un
1 adet tavuk bulyon
nane
biber

Yapilisi

Oncelikle yogurdu derin bir kaseye alin ve aldigi kadar suyla karistirin yogun bir ayran hazirlayin.Icine unu ekleyip ozlesene kadar cirpin . Tencereye koyup ocaga alin kaynatmaya baslayin kaynayincaya kadar karistirin. kaynayinca icine naneyi,tavuk bulyonu ve mantilari dokun ve pisirin. Son olarak da pistikten sonra tuzunu atin.Kaseye koyup uzerini de biberle susleyin servis edin. ellerimize saglik