DOMATES RENDELİ SANALI MANTI

12 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Kase mantı
3 Adet Domates
1 Tutam kuru nane
1 Kase yoğurt

İlk önce mantı haşlanır ve süzülür. Ayrı bir tavada sana klasik eritilir ve üzerine domatesler rendelenir. Domatesler pişince mantıların üzerine dökülür ve karıştırılır. Servis tabağına alınan mantının en üstüne yoğurt dökülür. Kuru nane serpilir ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:85271 • adı:Domates Rendeli Sanalı Mantı • gönderen:fatoş nur • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:33