



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLA DOLDURULMUŞ PİYALE MANTI MAKARNA

- 1 paket Piyale mantı makarna
- 300 gr ıspanak
- 2 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 demet taze fesleğen
- 1-2 diş sarımsak
- 100 gr parmesan peyniri
- Tuz

İspanakları ayıklayıp tuzlu kaynar suda 1-2 dakika haşlayın. 1 su bardağı krema, sızma zeytinyağı, sarımsak, taze fesleğen, haşlanmış ıspanak ve 50 gr rendelenmiş parmesan peynirini rondoda çekin. Az haşlanmış Piyale mantı makarnaları hazırladığınız ıspanaklı harçla doldurun. Isıya dayanaklı cam tepsiye dizin. Kalan krema ve rendelenmiş parmesan peynirini bir kaptaki karıştırıp mantıların üzerine dökün. Orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirip servis yapın. Enfes Piyale lezzeti sevdiklerinizle paylaşılmaya hazır.