KALAMARLI PİYALE MANTI MAKARNA

- 1 paket Piyale Mantı Makarna
- 3 adet kalamar
- 2 su bardağı krema
- 1 demet taze fesleğen
- 12 adet kiraz domates
- 4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 100 gr parmesan peyniri
- Karabiber
- Tuz

Kalamarları temizleyip ince halka doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp kıyılmış sarımsak ve kuru soğanı soteleyin. Kalamarları ekleyip sotelemeye devam edin. Kıyılmış fesleğeni ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Krema ve domatesleri önceden haşladığınız Piyale Mantı Makarna ile birlikte tavaya alın. Tuz ve karabiber ekleyin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip servis yapın. Enfes Piyale lezzeti sevdiklerinizle paylaşılmaya hazır.

© lezzetler.com tarif no:41305 • adı:Kalamarlı Piyale Mantı Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:51