KOLAY NOHUTLU MANTI

2 kase hazır mantı
Nane
1 yemek kaşıgı salça
Tuz
Sumak
Kırmızı biber
1 kaş tereyağı
Yarım çay bardagından az zeytinyağı
5 kase haşlanmış nohut
3 diş sarımsak

Hazır mantımızı 10 dk.suda haşlıyoruz ama süzmüyoruz.Haşlanmış ama daha tam pişmemiş mantımızın içine nohutu ekleyip bir taşım daha kaynatıyoruz. Başka bir kapta tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritip 1 yemek kaşığı salçamızı dövülmüş sarımsağımızı, kuru nanemizi ve kırmızı biberimizi ekleyip kavuruyoruz. Bu sosu mantıya ekleyip 3-5 dakika daha kaynatıyoruz ve sıcak sıcak servis yapıyoruz.pratik ve lezzetli bir çözüm tabi hazır nohutumuz varsa buzlukta :)

© lezzetler.com tarif no:74470 • adı:Kolay Nohutlu Mantı • gönderen:VII.Murat • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:43