MAKARNADAN MANTI

https://www.sultanmarketing.kz

200 g Sultan mantı makarna
250 g kıyma
1 yumurta
1 soğan
1 diş sarımsak
Dereotu
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıymayı ince kesilmiş soğan ve sarımsakla karıştırın. Kıymaya yumurta, tuz, biber ekleyin ve iyice yogurun.
Sultan makarnasını bir birden kıymayla doldurun ve onlari düz kaplara yerlestirin.
Kıymayla doldurulan makarnaları tuzlu kaynamış suda 15 dakika pişirin.
Hazır olan makarnayı kaymakla birlikte servis yapın. Tadına göre dereotu ve maydanozla süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:126983 • adı:Makarnadan Mantı • gönderen:şevkat • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:18