KOLAY FIRINDA MANTI

4 adet yufka
İçi için:
300 gr. kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber

Yufkalardan bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Kıymayı, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle karıştırıp yufkaların içine koyun, kapatın. Katlı yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Üzerine bir su bardağı su koyup tepsinin üstünü kapatın. 200 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77705 • adı:Kolay Fırında Mantı • gönderen:meftune • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:10