



2 YEMEK KAŞIĞI DOMATES SALÇASI

2 yemek kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı dondurulmuş mantı
2 su bardağı haşlanmış nohut
6,5 su bardağı et suyu
3 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı tuz

Tereyağını bir tencerede eritin ve üzerine salçayı ilave edip bir kaç dakika kavurun.
Üzerine et suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.
Et suyu kaynadığında içerisine mantıları ve haşlanmış nohutları ilave edin.
Ardından tuz ve naneyi ekleyip, mantılar yumuşayana dek yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

