

Manti Makarna

Malzemeler

1/2 paket manti makarna

İçİ İçin:

250 gr kıyma

1 orta boy kuru soğan

1/2 çay kaşığı karabiber

6-7 dal maydanoz

1 çay kaşığı tuz

Üzerİ İçin:

1 yemek kaşığı tereyağ

1 yemek kaşığı zeytinyağ

Sarımsaklı yoğurt

Yapılışı

Rendelenmiş soğan, kıyma, ince ince kıyılmış maydanoz, tuz karabiber hepsini karıştırıp bir güzel yoğurun.

Manti makarnanın içine minnacık doldurun, çay kaşığının sapı ile iteleyin.

3-4 su bardağı kaynamış suyun içinde pisirin.

Pisen mantıları suzmeden kevgir ile servis edeceğiniz tabağa alın üzerine tereyağ gezdirdikten sonra

arzuya göre sarımsaklı yoğurt ile servis edebilirsiniz.

Hazırlayacak olanlara şimdiden kolay gelsin...