MANTI ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı hazır mantı
1 çay bardağı haşlanmış nohut yeşil mercimek
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı pul biber
4 su bardağı su
Nane
Tuz

Bir tencerede suyu kaynatın. İçine mantıları atıp 15 dakika haşlayın. Hiç tuz atmayın. Çünkü yoğurt kesilebilir. Haşlanan mantıların içine haşlanmış nohut ve mercimeği ilave edin. Beş dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Yoğurdu çırparak çorbanın suyundan ilave ettikten sonra ılıştırın ve çorbanın içine dökün. Karıştırıp bir taşım daha kaynatın. Üzerine pul biber, nane yakıp gezdirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65381 • adı:Mantı Çorbası • gönderen:Eşref Saati • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:10