YÜKSÜK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

100 gr. kıyma
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı nohut
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limon suyu
1 çay bardağı nohut

Un, yumurta ve tuzu yoğurun, kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın, hamur sert olursa, azar azar su ekleyin. Hamuru mantı hamuru gibi 2 mm. kalınlığında açın ve minik karelere bölün. Kıyma, doğranmış soğan, karabiber ve tuzu karıştırın. Hazırlanmış kare hamurların ortasına kıymayı koyun ve üçgen şeklinde kapatın, parmağınızla yarım ay şeklini verin. Nohutu bir gece evvelden ıslatın ve 2 su bardağı suda haşlayın, suyunu çorbada kullanmak üzere saklayın. 5 su bardağı suyu kaynatın ve haşlanmış nohutlarla, mantıları ekleyin. Ayrı bir tencerede, tereyağında salçayı kavurun, baharatları salçaya ekleyin. Pişen mantılı karışıma salçayı ilave edin. Baharatları ve limon suyunu ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67518 • adı:YÜKSÜK ÇORBASI • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:29