



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU DOMATES ÇORBASI

- 1 patates
- 1 havuç
- 2 çay bardağı mantı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı et suyu ve 3 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı salça

Patatesi, havucu minik küpler şeklinde doğrayın, üzerine sıcak su ekleyip kaynamaya bırakın. Üç dakika sonra mantıyı tencereye ekleyin. Sebze ve mantı birlikte haşlanırken ayrı bir tencerede tereyağı ile unu bir iki dakika kavurun. Et suyunu, sütü ilave edip çırpma teliyle hızlıca karıştırın. Pişirdiğiniz sebzeli ve mantıyı karışımı suyuyla birlikte çorbaya aktarın. Karıştırarak kaynatın. Sıcak sıcak sofraya getirin.