



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI (KAYSERİ)

Malzemeler:

1 bardak kayseri mantısı
1 bardak yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı nane
tuz
pul biber.

Su içine tuz atılarak tencerede kaynatılır. Kaynayan suyun içine mantılar atılır. Yoğurt, un ve yumurta su ile iyice çırpılıp terbiye yapılır. Kaynayan mantı suyuna ilave edilir. Kısık ateşte mantılar yumuşayınca kadar kaynatılır. Diğer tarafta yağ tavada koyulur. Pul biber ve nane içine katılarak kavrulur. Tabaklara alınan çorbanın üzerine gezdirilerek servis yapılır.

[ML® Mantı Çorbası için tıklayın](#)