



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI

Anadolu Jet Magazin

- 1 kâse mantı
- 1 kg yoğurt
- 1 kâse nohut
- 1 yumurtanın sarısı
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Mantı ve nohudu haşlayın.

Yoğurdun içine tuz, yumurta sarısı ve 4 kaşık zeytinyağını ilave ederek karıştırın. Yoğurtlu karışımı bir tencereye alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak üstü göz göz oluncaya kadar kaynatın. Kaynayan yoğurdu pişmekte olan mantıya ilave edin, haşlanmış nohudu ekleyin ve karıştırın. Karıştırdıktan sonra 5 dakika daha kaynatıp altını kapatın. Kalan zeytinyağında kuru nane ve karabiberi yakıp üzerine dökerek servis edin.

Not: Mantı şimdilerde öğle ve akşam yemeklerinde masalarımıza renk katsa da 450 yıl boyunca iki öğün yemek yemiş Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfağında kahvaltı yemekleri arasında yer alırdı.

