



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTI ÇORBASI

### MALZEMESİ:

1'er soğan ve yumurta

su

200 gr. kıyma

2 çorba kaşığı sıvıyağ

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çorba kaşığı salça

10 su bardağı su veya et suyu.

Un, yumurta ve tuzla sert bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Kıyma, doğranmış soğan, kırmızıbiber ve tuzu birlikte yoğurun. Hamuru ince bir şekilde açın. Küçük karelere bölün ve içine bir tutam yoğrulmuş kıyma koyarak ağzını bohça gibi kapatın. Su, yağ ve salçayı kaynatıp, hamurları içine atın. Tuzunu ayarlayıp pişirin.