# MANTILI ÇORBA

250 gr. mantı
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak
Tuz, su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Kaynayan 1 litre suyun içine mantıyı suya bırakın. Mantılar yumuşayınca haşlanmış yeşil mercimeği ve et suyunu üzerine ekleyin. Çorba kaynarken terbiyesini hazırlayın. Yoğurdu, unu, ezilmiş sarımsağı ve bir su bardağı soğuk suyu güzelce çırptıktan sonra bir su bardağı kaynar su ekleyerek ılık hale getirin. Kaynamakta olan çorbanın üzerine kaşıkla karıştırarak dökün. Tuzunu ekleyip suyunu ayarladıktan sonra bir taşım kaynatın ve servis edin. Servis sırasında çorbaya kırmızıbiberli kızarmış tereyağı dökerek lezzet katın. Bu çorbayı hazır mantının yanı sıra ev yapımı mantıyla da hazırlayabilirsiniz. Ev halkı mantı seviyorsa bu çorbaya bayılacak demektir.

© lezzetler.com tarif no:79175 • adı:Mantılı Çorba • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:40