



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTILI NOHUTLU ÇORBA

1 su bardağı küçük taneli mantı
3/4 su bardağı haşlanmış nohut
4 çorba kaşığı pilavlık bulgur
2 küçük boy kuru soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
Sıvı yağ
Tereyağı (isteğe bağlı)
Et bulyon
Karabiber
Tuz
Kuru nane

Soğanları küçük küçük doğrayın. Sıvı yağda soğanları ve küçük parçalara ayırdığınız sarımsakları soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Salçaları ilave edin ve kavurmaya devam edin. Salçalar soğan ile tamamen birbirine karıştıktan sonra 1,5 litre sıcak suyu (yaklaşık 6 su bardağı) ve tuzu ilave edin. İçerisine mantıyı, bulguru ve et bulyonu ilave edin ve karıştırın. 15-20 dakika içerisinde mantılar pişmeye yaklaşınca haşlanmış nohutları ilave edin ve karıştırmaya devam edin. 10-15 dakika daha kaynadıktan sonra isteğe bağlı bir miktar karabiber ve kuru naneyi ilave edin. 1-2 dakika daha kaynatıktan sonra çorbanız yemeğe hazır. Püf noktası: Dilerseniz üzerine yoğurt koyup deneyebilirsiniz.

