NOHUTLU MANTI ÇORBASI

1 su bardağı nohut
1 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kıyma
1 adet orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber
Yeteri kadar su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane

Akşamdan nohutları suya koyup bekletin. Sabah üzerine su ekleyerek haşlayın. Hamuru hazırlamak için, unun ortasını havuz gibi açıp yumurta, tuz ve 3 çorba kaşığı su ilave edip yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 15 dakika dinlendirin. Bir kaba aldığınız kıymanın üzerine ince kıyılmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Dinlendirdiğiniz hamuru unlu zeminde 1 mm kalınlığında açın. 1 cm'lik kareler halinde kesip içlerine harç koyun. Kareleri dört köşesinden birleştirerek kapatın. Tuz ve sıvıyağ eklediğiniz suya mantıları atın. Yumuşamalarına yakın nohutları ekleyin. Birkaç dakika birlikte pişirdikten sonra ocaktan alın. Küçük bir tavada tereyağını eritip salçayı kavurun. Nane ve limon suyunu da ekleyin. Bir-iki çevirip ocaktan alın ve çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:71810 • adı:Nohutlu Mantı Çorbası • gönderen:kutluk • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:39