



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU MANTI ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

200 gr hazır küçük mantı

1 Adet limon

1 Yemek Kaşığı nane

1 Adet sivri biber

1 Su Bardağı nohut

Nohutlar bir gece evvelden ıslatılır ve haşlanır. Yağ ile salça tencereye alınıp kavrulur. Nane ilave edilir, biraz daha kavrulur. Küçük doğranmış sivri biber eklenip bir iki kez çevrilir. 12 bardak kaynar su ilave edilir ve mantılar tencereye alınır. En son nohut da eklenir. Mantılar yumuşayıp pişene dek beklenir. Mantının lapa olmamasına dikkat edilir. Limon suyu ile servis yapılır.
