



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI

Malzemeler:

1 bardak haşlanmış nohut

Nane

Limonsuyu

Salça

Sivri biber

Domates, tuz

Hamuru için:

Yarım kg. un

1 yumurta

Tuz

Bir miktar su

içi için:

150 gr. kıyma

1 adet soğan

Salça

Maydanoz

Tuz

Karabiber

Yapılışı:

Hamur malzemelerinden sıkı bir mantı hamuru hazırlanır. İç malzemelerinin hepsi, ince ince kıyılarak karıştırılır. Hamur mantı yufkası gibi açılır, küçük kareler kesilir. Hazırlanan içten ortalarına konarak dört ucu mantı gibi kapatılır. Tencereye biraz sıvıyağ konur, biber domates sotelenir. Üzerine salça, nane, limon suyu eklenir. Su ilave edilir. Manti ve haşlanmış nohut da konarak pişmeye bırakılır. Ayrı bir yerde un, yağ ve sudan oluşan yağlı bir hamur elde edilir. Hamur uzun şeritler yuvarlanıp, ince ince kesilir. Kızgın yağda kızartılır. Pişen çorbanın altı kapatılır, kızarmış hamurlar içine atılır. Servise sunulur.