YÜZÜK ÇORBASI (ADANA)

Yarım Kilo mantı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2-3 domates
1 küçük çay bardağı sıvı yağ
1.5 kase haşlanmış nohut

Geniş bir tencerede yağ ve salçaları kavurduktan sonra, domatesleri rendeleynip kavrulan salçaya ilave edilir.
Kısa bir süre pişdikten sonra üzerine kaynamış 6 su bardağı su dökülür.
Mantıdan daha sulu olacağı için eğer suyu az gelirse göz kararı sıcak su ilave edilir.
Mantıları içine attıktan sonra yapışmaması için bir süre karıştırılır. Daha sonra nohut eklenir. Ezilen sarımsak limon suyu ve kuru nane ilavesi yapılır.

© lezzetler.com tarif no:72630 • adı:Yüzük Çorbası (Adana) • gönderen:yeşeren dallar • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:08