



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARAK MANTISI (GAZİANTEP)

200 gr. Kıyma  
1 küçük soğan  
2 su bardağı un  
Karabiber  
Tuz  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
500 gr. kemikli parça et  
1 kg. yoğurt  
Üzeri için:  
100 gr. Tereyağı  
1 yemek kaşığı Kırmızı pul biber  
1 yemek kaşığı Kuru nane

1 küçük soğan ince ince doğranır, un, kıyma tuz ve karabiber katılarak beraberce yoğrulur. Yoğurulan harçtan nohut kadar köfteler hazırlanarak bir fırın tepesine konur. Köfteler bir süre fırınlanarak kuruması sağlanır. Bir tencereye biraz su eklenek kaynatılır, içine kurutulmuş köfteler atılır, bir süre kaynatılır. Üzerine haşlanmış nohut, haşlanmış parça etler eklenir. Ayrı bir tencerede yoğurt sulandırılarak ayran yapılır. Yemeğin suyundan bir kepçe alınarak ayrana katılır, karıştırarak biraz ılıması sağlanır. Daha sonra ayran diğer tencereye aktararak beraberce biraz daha kaynatılır. Ayrı bir kapta tereyağı eritilerek kuru nane ve kırmızı biber eklenir. Çorba ateşten alınır, tereyağı üzerine gezdirildikten sonra servis yapılır.

