



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖREK ÇORBASI

### MALZEMELER

#### HAMURU İÇİN,

2 su bardağı un

1 adet yumurta

TUZ

#### HARCI İÇİN:

200 gr. kıyma

1 adet kuru soğan

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

#### ÇORBA SOSU:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 yemek kaşığı kuru nane

1 adet limonun suyu

8 su bardağı et suyu

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

İki su bardağı un, yumurta ve tuz ile sa ir hamur hazırlayıp, beklemeye alın.

Kıyma, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve zar şeklinde doğranmış soğanları karıştırıp, mantı içini hazırlayın.

Çorbanın sosu için; tereyağını eritip, salçaları 2-3 dakika kavurduktan sonra et suyunu ekleyin. Karabiber, nohut ve naneyi de ilave edip, 15 dakika kaynatın.

Hazırladığınız hamuru üç eşit parçaya bölüp, oklava yardımıyla ince yufka açın. Yufkaları küçük kareler şeklinde kesip, ortalarına kıymalı karışımdan koyun. Yufkaların dört ucunu birleştirin. Mantıları tepside biriktirin.

Kaynayan çorbaya mantıları ilave edip, 10 dakika kaynatın. Limon suyunu da ekleyip, altını kapatın.