



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BÖREK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 su bardağı haşlanmış nohut
300 gr. kıyma
2 adet kuru soğan
1.5 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber
HAMURU İÇİN:
750 gr. un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Ilık su

Un, yumurta tuzu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir kıvam alana dek yoğurun ve hamuru yarım saat dinlendirin. Nohutu akşamdan ıslatın ve ertesi gün haşlayın, suyunu çorbada kullanmak üzere saklayın. Kıyma, çok ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru yufka kalınlığında açın ve 0.5 santimlik karelere bölün. Ortalarına hazırladığınız kıymalı harcı koyun ve bohça şeklinde kapatın. Sıvı yağ ile domates salçasını kavurun ve üzerine nohut suyuyla beraber sıcak su ilave edin. Kaynayınca içine mantı ve nohutları ekleyin, limon suyunu koyun. Mantılar pişince ayrı bir tavada kızdırdığınız tereyağına nane ekleyerek köpürtün ve çorbaya dökün. Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.