



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLRUBA ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam pulbiber
150 gr mantı
1 Tutam üzeri için kekik
1 Tutam tuz
150 gr kuzu eti
5 Su Bardağı su
4 Çorba Kaşığı un

Eti kuşbaşıdan daha küçük parçalar halinde doğrayın. Haşlayıp kenara alın. sanaklasığı bir tencereye alıp, unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine suyu ilave edin. Kaynayınca mantıları ve eti ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Mantılar yumuşayana kadar pişirip ocağı kapatın. Servis tabaklarına alın. Üzerine eritilmiş sanayağı gezdirin. Pulbiber ve kekiği serpip servis yapın.