



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUMPLİNG ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Dumpling (Mantı) için:

200 gram un

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı su

Bir tutam tuz

İç Harcı için:

200 gram kıyma

1 adet küçük soğan (rendelenmiş)

1 diş sarımsak (ezilmiş)

Tuz

Karabiber

Pul biber

Çorba için:

6 su bardağı tavuk suyu veya et suyu

1 yemek kaşığı tereyağı

1 diş sarımsak (ince doğranmış)

1 çay kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)

Tuz

Karabiber

Servis için:

Taze yeşillikler (maydanoz, taze soğan)

Limon dilimleri

Unu geniş bir karıştırma kabına alın, yumurta, su ve bir tutam tuz ekleyerek sert kıvamlı bir hamur yoğurun.

Hamuru streç filme sararak 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Kıymayı bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip güzelce yoğurun.

Dinlenen hamuru ince bir şekilde açın ve küçük kareler halinde kesin.

Her karenin ortasına hazırladığınız kıymalı harçtan küçük bir miktar koyun ve hamuru üçgen şeklinde katlayıp kenarlarını güzelce bastırın.

Tüm hamur ve iç harç bitene kadar dumplingleri hazırlayın.

Bir tencereye tereyağını ekleyip eritin. İnce doğranmış sarımsağı ve zerdeçalı ekleyip hafifçe kavurun.

Tavuk suyu veya et suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Su kaynadıktan sonra hazırladığınız dumplingleri yavaşça çorbanın içine bırakın ve yaklaşık 8-10 dakika pişirin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Dumplingler piştikten sonra çorbayı kaselere alın.

Üzerine ince doğranmış taze yeşillikler serpiştirin ve limon dilimleri ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:180071 • adı:Dumpling Çorbası • gönderen:dolu • indirme tarihi:19.04.2025 - 00:46