



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ NOHUTLU ÇORBA

<https://yemek.name>

Artan Manti Hamuru

5-6 Yaprak pazı

4 Su bardağı Su

1 yemek kaşığı Glutensiz karışım

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı nohut

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Pul biber

Nohutları ve mantı hamurundan artanları kaynar suya atın.

Pazıları doğrayın ve ilave edin.4-5 dakika pişirin.

Yoğurt, glutensiz karışım ve yumurta sarısını iyice çırpın.

Çorbanın suyuna azar azar ilave edin.

Biraz daha pişirin.

Üzerine tereyağında pul biberi gezdirerek sıcak servis yapın.

