



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN MANTI ÇORBASI

Mantıyı hazırlayıp açın. Bardak ağzı veya bir kalıpla hamurdan yuvarlaklar kesin. Her bir yuvarlağın ortasına haşlanmış ıspanak ve kaşar peynir rendesi karışımı (ya da kıymalı iç) koyun. Kenarları su ile ıslatın. İkiye katlayın ve kenarlarını bastırın. Uçlarını yuvarlıyarak birleştirin. Kaynayan tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın. Delikli kepçe ile alıp sularını iyice süzün. Mantıların içini sebze ile doldurduğunuz takdirde çorbaya biraz margarin ve tuz ilave etmeniz gerekecektir. Mantıların içini yağlı kıyma ile doldurduğunuz takdirde ise, margarin koymanıza gerek yoktur. Kıymanın yağı fazla sulu olmayan mantı çorbası için yeterli olacaktır. Mantıların pişerken dağılmaması için, çorbayı fazla karıştırmayın.
