



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAÇİ ÇORBASI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

- 2 kaşık tereyağı
- 1 adet domates (Rendelenmiş)
- 2 çorba kaşığı salça (2 bardak suda sulandırılacak)
- 1 Tablet et suyu

Tencerede eritilmiş tereyağına rendelenmiş domates ve sulandırılmış salça koyulur. Tereyağı ile birlikte kavrulur. Et suyu kaynar suda eritilir ve içine eklenir. Su kaynayıncaya hamur parçaları ilave edilir. Hamurlar piştiği zaman çorbamız hazır demektir.

Not: Mantı hamurunun kesildikten sonra geriye kalan şekilsiz parçaları ise bu çorbada değerlendirilir. Böylece hamur israfı önlenmiş olur.

