



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGIR ÇORBASI

2 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
2/3 yufka
Un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Yufkayı küçük kareler şeklinde kesin. Yarısının üzerine un serperek, harmanlayın. 2 su bardağı su ve 2 su bardağı tavuk suyunu bir tencereye aktarın, kaynatın. Üzerine un serptiğiniz kare yufkaları ilave edin. Arada bir karıştırarak, haşlayın. Tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağı aktarın. Zeytinyağı kızdığında diğer kare yufkaları ekleyip karıştırarak, kızartın. Kızarttığınız bu yufkaları tavadan çıkarır çıkarmaz tenceredeki suyun içine ekleyin. Birbirine yapışmaması için karıştırmayı ihmal etmeyin. Kare yufkaları kızarttığınız yağı çorbanın üzerine gezdirin. Tuzunu ayarlayıp, servis yapın.