



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 kase süzme yoğur
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Hamur malzemesiyle hamur yoğrulur. Dinlendirdikten sonra 2 parçaya ayrılır. Her parça küçük tepsi kadar açılır. Sonra erişte gibi kesilir. Serin bir yere serilerek kurutulur. Çorba yapılacağı zaman tuzlu kaynar suda yumuşayana kadar haşlanır. Ateşten alınır. Soğuyunca çırpılmış yoğurt katılır, tekrar ateşe konur. İki taşım kaynatılır. Servis yapılacağı zaman yakılmış tereyağlı kuru nane gezdirilir.

