



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

Malzemeler:

500 gr.un

tuz

aldığı kadar su

1 kaşık tereyağı

biraz nane

3 yemek kaşığı süzme.

Yapılışı:

Un derin bir kaba konur, tuz atılır. Aldığı kadar su konur, yoğurulur. Biraz sıkı bir hamur yapılır.1 saat dinlendirilir. Bir tahta üzerinde merdane ile açılır (2 mm inceliğinde) biraz kurutulur ve şeritler halinde kesilir.(Genişliği 3 cm.) şeritler üst üste konur. Üçgen (dar üçgen) olarak kesilir.

Tencereye biraz su koyulup kaynatılır. Mantının bir kasesi suya dökülür. Kaynayınca 10 dakika bekletilir.Bir ölçü tuz atılır, kenara alınır. Tereyağı tavaya erimeye konur. Bu arada süzme, bir tasta ezilir, sulandırılır ve çorbanın içine dökülür. Sonra kızdırılmış tereyağına biraz nane atılır. Karıştırılır ve çorbanın üstüne dökülür.