



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI

1 büyük su bardağı mantı (önceden hazırlanmış taze mantı)
3/4 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı sebze suyu (veya normal su)

Soğanı yemeklik doğrayın ve 1 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırıp soğanı kavurmaya başlayın.

Soğanlar iyice yumuşayıncaya üzerine 6 su bardağı tuzlu su ekleyip mantıları haşlanmaları için suya atın.

Mantıların haşlanmasına yakın içerisine nohutları da ekleyin.

Başka bir tencereyede sıvı yağ ve tereyağı kızdırın, unu ekleyin ve hafif kokusu çıkana kadar kavurun.

Salçayı da ekleyin onun da hafif kokusu çıkana kadar kavurun.

Mantıların haşlandığı sudan 1 kepçe alıp unlu karışımın üzerine dökün ve karışımı açın.

Daha sonra 1 kepçe daha döküp unların topaklarının açılmasını sağlayın ve en sonunda, mantılar iyice pişince bütün mantıları, nohutları ve suyu unlu karışıma ekleyin ve kıvam bulana kadar hafif hafif karıştırarak pişirin.

Yoğurt ve yumurta sarısını dışarıda bir kasede çırpın. Sonra çorbayla ılıştırıp bütün kaseyi yavaş yavaş, çorbayı karıştırarak karıştırarak tencerenin içine dökün.

Tıkırdamaya başladıktan sonra tuz, nane ve biberini de ekleyip karıştırın. Bir iki taşım kaynasın ve ocaktan alın.

