



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTI ÇORBASI

Domates suyu  
1 yumurta  
Un  
2 et suyu tableti  
1 kaşık tereyağı  
200 gram kıyma  
1 soğan

1 yumurta ile unu karıştırıp yumuşakça bir hamur yapılır. Normal kalınlıkta açılıp, içine soğanlı kıyma konur ve hamur kapatılır.

Tencereye 2 ölçü domates uyu 1 ölçü su, et tableti ve limon suyu ilave edilip kaynatılır. Hamur içine atılıp 15 dakika pişirilir.

Ayrı bir kaptaki yağ eritilir, içine nane ve kırmızı biber atılıp çorbanın içine ilave edilir.

