



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI ÇORBASI

Pınar Üçgen Manti
Yarım Su Bardağı Yoğurt
1 Yumurta Sarısı
4 Yemek Kaşığı Un
5 Su Bardağı Un
100 G Haşlanmış Nohut
Tuz
Karabiber
Kuru Nane
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
Kırmızı Toz Biber

Yoğurt, yumurta sarısı, un ve kuru naneyi bir kaptan çırpın üzerine suyu ekleyip karıştırın ve bir tencereye alın. Altını açın, hafif kaynamaya başlayınca içine nohut ve mantıları ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Mantılar pişince altını kapatın. Bir tavada tereyağını kızdırın, içine toz kırmızı biber atın. Servis sırasında çorbanın üstüne yağlı karışımdan dökün.

