



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI ÇORBASI

Su 6 su bardağı sıcak
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Dana eti 400 gram kuşbaşı
Mantı 1 su bardağı
Nohut 1 su bardağı haşlanmış
Biber salçası 1/2 yemek kaşığı
Domates salçası 1/2 yk
Nane 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 çk

Zeytinyağı ve tereyağını geniş bir tencerede kızdırın. Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdüğünüz küçük doğranmış kuşbaşı dana etlerini ekleyip renk alana kadar kavurun.

Biber ve domates salçalarını ekleyip kokusu çıkıp renk alana kadar kavurma işlemini sürdürün. Nane ve tuz ilavesiyle çeşnilendirin.

Sıcak suyunu eklediğiniz çorbayı; mantı ve haşlanmış nohut ilavesiyle kısık ateşte, mantılar açılana kadar yaklaşık 10-12 dakika kadar pişirin. Ocaktan aldığınız çorbayı sıcak olarak servis edin.

