



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı mantı
- 1 yemek kaşığı nohut
- 2,5 su bardağı mantı
- 1 yemek kaşığı nohut
- 2,5 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt

Mantı ve nohutları ayrı ayrı haşlayarak işe başlayın.

Haşlanan mantı ve nohudu süzdükten sonra bir kenara alın.

Geniş bir tencereye sıvı yağ ekleyip kızdırdıktan sonra ince doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavurma işlemi devam ederken taze veya kuru naneyi ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.

Ardından salçayı ekleyip karıştırarak kavurma işlemi sürdürün.

Salça iyice kavrulduğunda, et veya tavuk suyunu ilave edin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Su kaynamaya başladığında haşladığınız mantı ve nohutları ekleyip kısık ateşte birkaç dakika daha pişirin.

Pişmeye yakın çorbanıza damak zevkinize göre pul biber, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırarak çorbanın altını kapatın.

Servis yaparken çorbayı kaselere alıp, üzerine bir kaşık yoğurt ekleyerek lezzetini zenginleştirin.

