



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI ÇORBASI

- 1 su bardağı hazır veya ev yapımı mantı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Yoğurtlu Terbiye İçin:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı

Bir tencerede tereyağını ve sıvı yağı eritin.

Salçayı ekleyip birkaç dakika kavurun.

Üzerine sıcak su veya et suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.

Kaynayan suya mantıları ekleyin ve yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Bir kasede yoğurt, un, yumurta sarısı ve ılık suyu çırpın.

Kaynayan çorbanın suyundan bir kepçe alıp terbiyeye ekleyerek karıştırın (bu, yoğurdun kesilmesini önler).

Hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya ekleyin ve sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirin.

Çorbanın altını kapattıktan sonra tuz, karabiber, pul biber ve kuru naneyi ekleyin.

Dilerseniz üzerine tereyağında kızdırılmış nane ve kırmızı biber gezdirerek servis yapabilirsiniz.

