



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI ÇORBASI

250 gr. PINAR hazır mantı

50 gr. PINAR tereyağı

1 çay bardağı nohut 1,5 yemek kaşığı salça Tuz, karabiber, kuru nane 3 yemek kaşığı limon suyu

Bir gece önceden ıslatılan nohutları iyice haşlayın. 5 bardak tuzlu suyla iyice yumuşayınca kadar kaynatın. Mantıları içine atıp 15 dk. pişirin. Haşlanmış nohut ve mantıların üstüne salçayı, limon suyunu, yağ ve naneyi ekleyin. 5 dk. daha pişirip servis yapın. Dilerseniz tereyağı ve naneyi ayrı bir kapta birlikte ısıttıktan sonra da çorbaya ekleyebilirsiniz.
