



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI ÇORBASI

1 Paket Hazır Manti
750 gr Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Un
1 Yumurta
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
Yarım Çay Kaşığı Nane
Karabiber
Tuz

Bir tencerede mantıları haşlayın. Ayrı bir kaptaki tereyağını eritip un, yoğurt, yumurta, tuz ve karabiber ilave ederek iyice çırpın. Tenceredeki mantının üzerine hazırladığınız yoğurtlu karışımı ekleyerek 10 dakika pişirin. Ateşten indirmeden önce nohut ve nane ilave edip 5 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Manti Çorbası için tıklayın](#)

