



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTI ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

350 gr mantı

1 Kase yoğurt

Tuz, kırmızı biber, pulbiber, nane

Tenceremize suyumuzu koyup kaynatıyoruz. Önceden hazırladığımız mantılarımızı kaynayan suyun içinde haşlıyoruz. Mantılar pişince yoğurt ve yumurtayı iyice çırpıp ılıştırarak (kepçe ile aldığımız suyla) çorbaya katın ve devamlı karıştırın ki yoğurt kesilmesin. Üzerine kırmızı biber ve nane ile yaktığımız sana yağını döküyoruz ve birkaç kez karıştırıyoruz.
