



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTI ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
8 Su Bardağı et suyu  
1 Su Bardağı MANTI  
1 ay Kaşığı karabiber  
1 Tatlı Kaşığı kuru nane  
1 Su Bardağı haşlanmış nohut  
1 Tatlı Kaşığı tuz  
1 ay Bardağı sumak ekşisi  
1 ay Kaşığı kimyon  
1 Tatlı Kaşığı pul biber  
1 Yemek Kaşığı biber salçası  
terbiyesi için:  
1 yumurta  
4 yemek kaşığı süzme yoğurt

Yağda salçayı 1-2 dakika kavurunuz.Kavurma işlemi bitince et suyunu ve sumak ekşisini ekleyiniz.Su kaynayıncaya haşlanmış nohutu ve mantıyı ekleyiniz. 10 dakika kadar sonra tuz,karabiber,kimyon ve pul biberi ekleyiniz. Mantıları pişmesine yakın 3-4 dakika önce yumurta ve yoğurdu çırpılarak terbiye yapınız ve kesilmesine izin vermeden yavaş yavaş çorbaya ekleyiniz. Terbiyeyi ekledikten 3 dakika kadar sonra kuru naneyi ekleyip bir taşım daha kaynatınız ve ocağın altını kapatınız. Çorbanız hazırdır. NOT:tarifteki süreler fırınlanmış hazır mantı kullanılacağı varsayılarak verilmiştir.taze açılmış mantı için kaynamakta olan suya attıktan sonra 3-4 dakika yetecektir.