



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTILI BAKLAGİLLİ ÇORBA

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1 su bardağı haşlanmış minik mantı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet küçük kuru soğan
- 6 su bardağı su (Et suyu veya tavuk suyu da olur)
- Üzeri için:
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Tencereye yağları koyun, soğanı yemeklik doğrayın, kısık ateşte 2 dk. kavurun. Sıcak suyunu ekleyin; mantıyı, nohutu, mercimeği, buğdayı, tuzunu koyup karıştırın. 15 dk. kısık ateşte pişirin, ocağın altını kapatın. Bir tavada yağları eritin. Toz biberi, naneyi katın, birazcık kızdırın, ocağı kapatın. Servis tabaklarına koyduğumuz çorbaların üzerine gezdirelim. Limon ve karabiberle isteyen tüketebilir.