



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTILI ÇORBA

Malzeme:

- 50 gram Bizim Mutfak Margarin
- 1,5 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
- 1,5 çorba kaşığı salça
- 8 su bardağı su
- 1 kase hazır mantı
- 1 çay bardağı Bizim Pilavlık Bulgur

Margarini çorbayı hazırlayacağınız tencerede eritip unu kavurun. Salçayı ilave edin. 5 dakika kadar sürekli karıştırarak pütürsüz bir sos kıvamı elde edin. Naneyi ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırıp sıcak su ilave edin. Birkaç taşım kaynayınca kalan malzemeyi ekleyin. Orta ateşte arada bir karıştırarak 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp, tuz ve karabiberle tatlandırın. Sıcak servis yapın.
