



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTILI ÇORBA

250 gr. mantı
4 su bardağı et suyu
1/2 su bardağı haşlanmış nohut
5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı limon suyu
1/2 çorba kaşığı nane
Tuz

Mantiyi tuzlu suda 5-10 dakika haşlayıp süzün. Üzerine et suyunu ilave edin. Yarım su bardağı nohudu ve tuzu ekleyin. 10 dakika kaynatın. Tavadaki tereyağını eritin. Salça, dövülmüş sarımsak ve naneyle birlikte birkaç dakika boyunca karıştırın, mantı çorbasına ilave edin. Limon suyunu da çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.