



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTILI ÇORBA

Çiğdem Akyol

1 kase mantı
1 su bardağı haşlanmış nohut
250 gr. parça et
1 kase yoğurt
limon suyu
1 yumurta sarısı
Tuz
Kırmızıbiber
Yağ

Küçük küçük doğranmış parça etleri, yumuşayana kadar haşlayın. Etlerin üzerine su ilave edip tekrar kaynatın. Kaynadıktan sonra içine mantıları ve haşlanmış nohutlar da ekleyin. Mantılar pişerken ayrı bir yerde yoğurt, limon suyu ve yumurtayı çırpın, çorbaya ilave edin. Tuzunu ayarlayıp, bir iki taşım kaynatın. Servis sırasında üzerine kırmızı biberli yağ gezdirin.