MANTILI KIŞ ÇORBASI

1 su bardağı hazır mantı
2 çay bardağı az haşlanmış yeşil mercimek
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı tereyağı
2 çorba kaşığı biber salçası
1 adet kırmızı közlenmiş biber
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı un
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon, kekik, kırmızı pul biber
7 su bardağı su

Tencereye tereyağını koyun, üzerine un ve salçayı bırakıp karıştırın. Üzerine suyu koyup kaynatın. Daha önceden haşlanmış yeşil mercimek ve nohudu tencereye ilave edin. Kırmızı közlenmiş biberi ve sivri biberi çok küçük parçalara bölün. Mantı ve baharatlarla beraber biberleri de kaynayan çorba karışımına ilave edin. Son olarak rendelenmiş sarımsakları çorbaya ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Sıcak sıcak servis yapın. Bu çorbanın içine mantı yerine isterseniz haşlanmış buğday, bulgur ya da pirinç koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:104253 • adı:Mantılı Kış Çorbası • gönderen:zemine • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:05