



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTILI YOĞURT ÇORBASI

Malzemeler

- 1 su bardağı hazır mantı.
- 1 çorba kaşığı Süttaş tereyağı.
- 2 çorba kaşığı Süttaş yoğurt.
- 1 çorba kaşığı un.
- 1 adet yumurta.
- 1 çay kaşığı nane.
- 3 su bardağı su.

Hazırlanışı

Üç su bardağı suyu tencereye koyup kaynatın. Üzerine tuz ilave edip mantıları haşlayın. Süttaş yoğurdu, unu ve yumurtayı birlikte çirpin. Çirpılmış malzemeyi azar azar mantı suyuna ilave edip, kısık ateşte karıştırarak pişirin. Süttaş tereyağını tavaya koyun. Naneyi ekleyin. Birkaç dakika tavada yakın ve çorbanın üzerine dökün. Dilerseniz kırmızı biberle süsleyip sıcak olarak ikram edin.

[ML® Yoğurt Çorbası için tıklayın](#)