



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTILI YÜKSÜK ÇORBASI

Hamur İçin:

1 yumurta

1 çorba kaşığı irmiği yarım su bardağı su ile ıslatın

400-450 gram un

Yarım su bardağı su

Tuz

İçi için:

200-250 gram kıyma

1 orta boy soğan

Tuz

Karabiber

Çorba İçin:

250 gram Hamur

1,5 litre su

1 kaşık biber salçası

1 buçuk çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı kuru nane

1 su bardağı haşlanmış nohut

3 çorba kaşığı limon suyu

Tuz

İç malzemeleri için; kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ile suyunu tam çekmiş kavrulmuş kıyma hazırlayıp, buzdolabında tam soğutun.

Hamur için; ıslanmış irmik, yumurta, tuz, un ve suyu azar azar ekleyerek sert kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru yarım saat kadar üstü ıslak bezle örtüp bekletin.

Hamuru 4 eşit beze haline getirin, her bezeyi mümkün olduğunca ince bir şekilde unla açın.

Kesmek için; yuvarlak hamurunuzun unlayarak, yarım ay şekline getirin, tekrar unlayarak yarım ay şeklinin bombeli kısmını, düz kısmının üzerine getirerek dik dörtgen bir şekil verin.

Kesilen parçaları açtığınızda uzun şeritler elde edeceksiniz. Bu şeritleri 4-5 tanesini üst üstü koyup, tekrar keserek 1cm genişliğinde kareler elde edin.

İç harcınızdan taşmayacak şekilde hamurunuzun ortası koyun, 4 köşesinin hepsini birden birbiriyle yapıştırarak kapatın.

Kapanmış hamurlarınızı unlanmış tepside 1 saat kadar oda sıcaklığında kurutun.

Tüm bezeleri açıp, hamurlarınızı mantı haline getirin. Dilerseniz fazla hamurlarınızı fırınlayarak ya da fırınlamadan dondurucuda saklayabilirsiniz.

Çorba İçin; salça ve tereyağını çorba tencerenizde hafifçe kavurun, bu karışıma suyunuzu ekleyin ve kaynatın.

Hamurlarınızı kaynar suya atın.

Kuru naneyi ekleyin, 10-15 dakika pişirin.

Hamurlarınız pişmeye yakın haşlanmış nohutları ekleyin.

Limon ve tuzunu ekledikten sonra ateşten alın, yarım su bardağı soğuk su ekleyerek hamurlarınızın diri kalmasını sağlayın.

Kaynama esnasında tencere kapağını kapatmayın, aksi halde mantılar hamurlaşır.



---

© lezzetler.com tarif no:159413 • adı:Mantlı Yüksük Çorbası • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:52