



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MANTI ÇORBASI

Malzemeler:

- 2 çorba kâsesi mantı, küçük hazırlanmış ve pişirilmemiş
- 1,5 su bardağı nohut, haşlanmış ve kabukları soyulmuş
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağından biraz az zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 lt kaynamış su
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı iyice soğutulmuş su

Hazırlanışı:

Yağları ve salçayı tencereye alın. Biraz kavrulunca kaynamış suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp sırayla tuzu, nohut ve mantıyı ilave edin. Mantılar pişene kadar 10 dakika kaynatın. Ardından mantılar suyun içinde erimesin diye soğuk suyu tencereye dökün. Kâselere alıp üzerine bir miktar nane serperek servis yapın.

[ML® Manti Çorbası için tıklayın](#)