



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MANTI ÇORBASI

1 paket SuperFresh Kayseri mantısı
1200 ml tavuk suyu (kaynar)
100 gr nohut (ıslatılmış, haşlanmış, kabukları soyulmuş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
8 sap maydanoz (iri doğranmış)
Tuz
Pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tavuk suyuna mantı ve nohutları ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Tuz serpip, mantılar haşlama suyunun üzerine çıkmaya başlayınca kadar yaklaşık 10 dak. pişirin. 2. Zeytinyağını ısıtın, pul kırmızıbiber ekleyin ve yağı yakmadan 30 san. daha ısıtın. 3. Nohutlu mantı çorbasının üzerine kırmızı biberli zeytinyağı gezdirin, maydanoz serperek servis yapın.

