



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MANTI ÇORBASI

- 1 paket SuperFresh Kayseri mantısı
- 1200 ml tavuk suyu
- 8 adet kurutulmuş domates (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy pırasa (ince halka doğranmış)
- 250 ml krema
- 1 çorba kaşığı hardal tohumu
- 10 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- Tuz
- Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

1. Tavuk suyundan 5 çorba kaşığı ayırın. Kalan tavuk suyunu, kaynama noktasına kadar ısıtın. Tuz serpip, mantı ve kurutulmuş domatesleri ekleyin ve 10 dak. haşlayın.
2. Zeytinyağını ısıtın, pırasayı ilave edin. Karıştırarak, orta ateşte 2-3 dak. soteleyin. Kalan tavuk suyunu ekleyin, üzerine kapak kapatın ve pırasalar hafif yumuşayınca kadar 5 dak. pişirin. Pırasayı hafifçe karıştırarak, krema, maydanozun 2/3'ünü, hardal tohumunun yarısı ve karabiberi katın.
3. Haşlanmış mantıyı hafifçe karıştırarak, pırasalı karışımı ekleyin ve arzu ettiğiniz kıvama kadar ısıtın.
4. Kalan hardal tohumu ve maydanozu serpererek servis yapın.

