



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MANTI ÇORBASI

1 kase mantı
1 havuç
1 kabak
1 patlıcan
1 kırmızı biber
2 domates
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Su

Soyup küp küp doğradığımız havuç, kabak ve patlıcanı tereyağında kavurmaya başlayın. Kırmızı biberin de çekirdeklerini çıkarıp küp küp doğrayın ve sebzelerin üzerine ilave edin. Sebzeleri 3 dakika kavurduktan sonra unu serpin. 1-2 çevirdikten sonra biber salçasını ve rendelenmiş domatesleri döküp 2 dakika karıştırarak kavurun. Böylelikle domateslerde lezzet kazanmış olacaktır. Bir su bardağı soğuk su ile çorbamızı karıştırdıktan sonra sebzeleri 3 parmak aşacak şekilde sıcak suyu dökün. Çorbamız kaynamaya başlayıp sebzeler yarı kıvamda piştikten sonra mantıyı ekleyin. Tuzunu ve kıvamını ayarlayın. Mantı ve sebzelerle içimi gayet hoş bir çorba oluyor.