



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TATAR ÇORBASI

1 adet ufak kuru soğan

100 gr kıyma

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur için:

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

Yeteri kadar un

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

1 çay bardağı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı yoğurt

5 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Üzerine kıyma eklenir. Kıyma pişince tuz eklenir ve ateşten alınır. Un, yumurta, tuz, 1 su bardağı sudan bir hamur yapılır. Hamur merdaneyle açılır. Manti gibi kesilir, ortalarına kıymalı iç konur, kapatılır. Et suyunda haşlanır. Diğer tavada un, tereyağı salça kavrulur. Kaynamakta olan mantılara eklenir. En son çorbaya yoğurt ve nane katılır, bir taşım pişirilir.