



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATAR ÇORBASI

Malzemeler

Hamuru için:

2 bardak un

Tuz

Su

Çorbanın sosu:

Sıvıyağ

1 y.k biber salçası

1 y.k domates salçası

Tuz

Karabiber

Kuru nane

Toz biber

1 kase Haşlanmış nohut

İç harcı için:

100 gr kıyma

1 kuru soğan

1 y.k salça

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı

Hamur malzemelerini karıştırıp sertçe bir hamur elde edin. Üzerini bir bezle örtüp dinlendirin. Buarada kıyma harcı için, soğanı incecik kıyıp diğer malzemelerle birlikte karıştırma kabına alıp güzelce karıştırın.

Hamuru beze yapıp sırayla incecik açmaya başlayın. Hamur malzemelerinden yalnızca bir beze çıktığı için bezelere ayırın diyemiyem. Ama geniş aileler için hazırlanıyorsa elbette malzemeler iki katına çıkarılacağı için hamur da muhtemelen bezelere ayrılacak kadar bereketli olacaktır.

Açtığınız bezeyi mantı hamuru keser gibi küçük karelere kesip içlerine kıyma harcından koyup üçgen muska şeklinde kapatın. Kapatma işlemi tamamen değil de kısmen kenarlarını yapıştırıp uç kısmını açık bırakma şeklinde olursa daha iyi olur. Böylece hem kıyma harcınızın da piştiğinden emin olursunuz hem tatarlarınızın dağılma olasılığı ortadan kalkar.

Hamur kapatma işlemi bitince derince bir tencereye yeterince su koyup kaynatın. Kaynayan suya az sıvıyağ veya zeytinyağı ekleyin ki hamurlarınız yapışmasın. Tatarları suya atıp 15-20 dakika haşlayın. Haşlanmış nohutu ilave edin.

Başka bir tavada sosunu hazırlamak üzere, sıvıyağda salçaları, toz biberi ve naneyi yakıp çorbanızın üzerine gezdirin. Tuzunu, karabiberini ve suyunu ayarlayıp altını kapatın.