TATAR ÇORBASI

4 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı yoğurt
8 su bardağı tavuk suyu
Nane, tuz, karabiber
Mantısı için:
1 su bardağı un
1 adet yumurta
Yeteri kadar su
100 gram kuzu kıyma
1,5 çorba kaşığı rendelenmiş soğan
3-4 dal ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Çorbaya katacağınız mantıları hazırlamak için unu bir kaba alıp üzerine yumurta ve tuz ekleyin. Azar azar su ekleyerek kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlayın. Üzerini ıslak bir bezle örterek dinlenmeye bırakın. Bir kapta kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırıp iç harcı hazırlayın. Hamuru merdane ile açın. Kıymalı harçtan küçük parçalar alarak aralıklı olarak hamurun üstüne koyun. Açtığınız diğer hamuru üzerine kapatıp küçük kareler şeklinde kesin. Hazırladığınız mantıları tuzlu suda haşlayın. Margarini bir tencerede eritip unu ekleyin ve rengi dönene kadar kavurun. Üzerine salçayı ve tavuk suyunu ilave edin. Naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyin ve kaynamaya bırakın. Yoğurdu su ile açıp tencereye ekleyin. Son olarak mantıları ilave edip bir iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:92432 • adı:Tatar Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.04.2025 - 06:36