



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTI ÇORBASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet tavuk but
- 1 avuç hazır mantı
- 4 yemek kaşığı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı sıcak su

Tavuğu tencereye koyup 3,5 su bardağı su koyun ve haşlayın. Haşlanan tavuğun suyundan 2 su bardağı kadar ayırın. Tavuğu küçük küçük parçalar olacak şekilde didikleyin. 4 yemek kaşığı haşlanmış nohudu ve hazır mantıyı hazır edin. Bir tencerede zeytinyağı alın ve salçayı kavurun. Sonra içine sürekli karıştırarak tavuk suyunu ve sıcak suyu ekleyin sürekli karıştırın, salçalar bütün kalsın. Kaynamaya başladığında, tavuk parçalarını, haşlanmış nohudu ve mantıyı atın, tuz ekleyin karıştırın. Mantılar tencerenin üzerine çıkmaya başladığında pişmiş demektir. 3-4 dakika daha pişirip ocağın altını kapatıp servis edin.

