



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ MANTI ÇORBASI

1 Kase Manti
1 Su B. Yeşil Mercimek
Tuz
Su
Terbiyesi İçin:
1 Kase Yoğurt
2 Çorba Kaşığı Un
1 Yumurta
Yarım Limon
Su
Üzeri İçin:
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Nane
Pulbiber

Mantıyı sıcak suda haşlayın. Ardından mercimeği ilave edin. Kaynamaya bırakın. Terbiyeyi hazırlarken; yoğurdu, unu ve yumurtayı çirpin. Yarım limon suyunu ekleyin. Önce soğuk su, ardından kaynar su ekleyin ve iyice çirpin. Kaynayan çorbaya kesilmemesi için karıştırarak terbiyesini dökün. Tuzunu da atıp bir taşım daha kaynatın. Tereyağını eritin, nane ve pul biberi koyup karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirin.

