



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MANTI ÇORBASI

- 2 su bardağı mantı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 tepeleme yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 litre kaynar su
- 1 su bardağı soğuk su
- Tuz
- Üzeri için:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Nohutları önceden ıslatıp haşlayın.

2 litre suyu tencereye alıp kaynamasını bekleyin.

Kaynadığında mantıları ve tuzu ekleyip mantılar yumuşayana kadar pişirin.

Mantılar pişince haşlanmış nohudu ilave edin ve 2 dakika daha pişirin.

Yoğurt, yumurta sarısı ve unu güzelce çırpın.

Mantının suyundan da ekleyip ılıştırdığınız yoğurtlu terbiyeyi bir yandan sürekli karıştırarak azar azar çorbaya ekleyin.

Bir taşım daha kaynattığınız çorbanın altını kapatın ve içine 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş su ekleyin.

Diğer yanda tereyağını tavada eritin.

Nane ve pul biberi yağda kavurun ve çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

