



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBA

150 gr un
50 ml su
1 küçük yumurta
½ çay kaşığı tuz
İç harcı için:
80 gr kuzu kıyma
1 adet küçük boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı tuz
Çorba için:
1,5 lt su
350 gr kemikli kuzu incik
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı dolusu domates salçası
200 gr nohut, haşlanmış
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon

Çorbanın içinde yer alan yüksük mantıları hazırlamak için derin bir kabın içerisine un eleyin. İçerisine yumurta kırın, tuz ve su ilave edin. Hamur kıvamı alana kadar iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru birkaç parçaya ayırın, üzerlerini kapatarak 30 dakika dinlendirin. Bu sırada mantının iç harcını hazırlayın. 1 küçük soğanı ince ince doğrayın. biber salçası, tuz ve karabiber ilave edin. Kuzu kıyma ekleyerek karıştırın. Düz bir zemine un serpin. Oklava veya merdane yardımıyla 1,5mm incelikte mantı hamurları açın. Kareler şeklinde kesin. Ortalarına hazırladığınız kıyma harcından birer parça koyun. Üçgen şeklinde katlayın ve döndürerek uçlarını yapıştırın. Çorba için kemikli kuzu inciciği bir tencerede suyla haşlayın. Sudan alın ve kemiğinden ayırarak parçalar halinde dilimleyin. Derin bir tencerede zeytinyağı ile İçim Tereyağı'nı karıştırın. Biber ve domates salçalarını ekleyin. Et suyunu karıştırmaya devam ederek ekleyin. Nohutlar ve parçaladığınız etleri biraz tuz ve 1 limon suyu ile ilave edin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra yüksük mantıları ilave edin. 8-10 dakika aralıklarla karıştırarak pişirin.



