



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YÜKSÜK ÇORBASI (ADANA)

2 kase mantı
2 kaşık domates salçası
2 kaşık tereyağı
2 bardak nohut (Haşlanmış)
6-7 bardak et suyu
Kuru nane
Tuz

Derin bir tencerenin içinde tereyağını eritip üzerine salçayı koyun ve biraz kavurun. Üzerine et suyunu koyup kaynamaya bırakın. Kaynayama başlayınca nohudu ve mantıları ilave edin. En son baharatlarını da attıktan sonra kapağını kapatıp kısık ateşte mantılar yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Sıcak servis edin.