



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YÜKSÜK ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1/2 kg. parça et  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı tereyağı 1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı nohut  
1-1,5 su bardağı hazırlanmış mantı

Bir tencere de parça et yıkanarak ateşe koyulur. Kendi bıraktığı suyu çekince 1 kaşık salça ile karıştırılır. Üzerine bolca su konur, tuz atılır. Akşamdan ısıtılmış nohut ilâve edilerek pişirilir. Etlî nohuda hazırlanmış mantılar konarak pişirilir. Ateşten alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Mantı İçin: 1 su bardağı un 1 yumurta 200 gr. kıyma 1 baş kuru soğan Tuz-Karabiber Un havuz gibi açılır, ortasına yumurta, kenarına tuz koyularak, ılık su ilâvesi ile yoğrulur. Diğer taraftan kıyılmış soğan, kıyma, tuz, karabiber koyulup yoğrulur. Hamur 3 mm. incelikte açılır. Küçük karelere kesilir. Ortasına kıymalı iç koyulup kapatılır. Unlanmış tepsiye koyulur. Fırınlandırılarak kurutulur.

