



## YÜKSÜK ÇORBASI

Yarım çay bardağı nohut ve mercimek  
2-3 yemek kaşığı pirinç  
200 gram kıyma  
2 yemek kaşığı salça  
2-3 adet domates  
1-2 adet biber

Öncelikle mantı hamuru açın ve hamuru dinlenmeye bırakın. Yüksük çorbası için hamur dinlenirken nohut ve mercimeği haşlayın.

Üzerine biraz pirinç ekleyin.

Kıymayı salça, domates, biberle kavurun.

Ardından haşlanan nohutu, mercimeği ve pirinci kıymayla karıştırın.

Açılan hamuru ufak parçalara bölün. Böldüğünüz parçalara iç harcınızdan ekleyerek mantı gibi kapatın. Hepsini bitirdikten sonra hamurları kaynamış suya atın.

Üzerine biraz limon sıkın. Daha sonra nane, maydanoz ile servis edebilirsiniz.

