



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YÜKSÜK ÇORBASI

<https://www.bim.com.tr>

Yarım paket Emin kıyma  
3 su bardağı Mutfağım mantı  
3 avuç haşlanmış veya 200 gr Saban nohut  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı  
1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası  
1,5 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuz  
1 tatlı kaşığı Destan karabiber  
1 çay kaşığı Destan pul biber  
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı  
1 dolu çorba kaşığı Destan kuru nane  
1,5 litre sıcak su

2 adet soğanı mutfak robotunda küp küp yemeklik olacak şekilde çekin. Bas çek yaparak çalıştırırsanız soğan suyunu bırakmadan ufacak doğrayabilirsiniz.

Büyük bir tencereyi ısıtıp yarım paket kıymayı ekleyin ve kavurmaya başlayın. Dilerseniz 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyebilirsiniz tencere ısınırken. Kıymalar kavrulup renk değişince üzerine soğanları ekleyin ve önce yüksek ateşte, soğanlar biraz şeffaflaşınca orta ateşte kavurmaya devam edin. 3-4 dakika kavurduktan sonra içine 1 çorba kaşığı biber salçası ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.

Tencereye 1,5 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı pul biber ekleyin. Üzerine 1,5 litre sıcak su koyun. Su hafif kaynamaya başlayınca, 3 avuç haşlanmış nohut ve 3 su bardağı mantı ekleyin. Mantılar yaklaşık 5 dakika içinde açılacaktır.

Çorba kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika karıştırarak pişirin.

Ayrı bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı ile 1 dolu çorba kaşığı kuru naneyi kızdırın. Bu karışımı tencereye ekleyip bir tur daha karıştırarak lezzetlerin birbirine girmesini sağlayın.

