



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI

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

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı dondurulmuş mantı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yüksük çorbası için ilk olarak yağları tencereye alıp eritin. Salçayı ve naneyi ekleyip kavurun. Salça da kavrulunca 1 lt kadar kaynar su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca önce nohutları ilave edin. Hemen ardından mantıyı ve baharatları ilave edin. Mantı dilediğiniz yumuşaklığa gelene kadar 10-15 dakika bu şekilde pişirin. Mantılar pişince yüksük çorbasını sıcak olarak servis edin.

Not: Mantıları dondurulmuş olarak hazır almak yerine evde kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Nohutları kendiniz haşlayabileceğiniz gibi, haşlanmış olarak hazır da alabilirsiniz. Tarifi et suyuyla da pişirebilirsiniz.

