



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YÜKSÜK ÇORBASI

- 1 su bardağı küçük mantı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 5 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu)
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- Terbiyesi için:
 - 1 su bardağı yoğurt
 - 1 yemek kaşığı un
 - 1 yumurta sarısı

Derin bir tencereye tereyağını veya sıvı yağı koyun, ardından salçaları ekleyerek kavurun.

Et suyu ve suyu ekleyerek karışımı kaynamaya bırakın.

Kaynayan suya mantıları ve haşlanmış nohutları ekleyin. Mantılar yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Ayrı bir kapta yoğurt, un ve yumurta sarısını çirpin. Karışıma yavaş yavaş kaynar çorba suyundan birkaç kepçe ekleyerek terbiyeyi iltin.

Terbiyeyi yavaşça çorbaya karıştırarak ekleyin. Çorbayı sürekli karıştırarak birkaç dakika daha kaynatın. Tuz, karabiber, kuru nane ve pul biberi ekleyerek çorbanın lezzetini tamamlayın.

