



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

1 çay bardağı su

İç harcı:

250gr kıyma

1 soğan (ince doğranmış)

Karabiber

Çorba:

8 su bardağı et suyu

1 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)

1 çorba kaşığı salça (1 kahve fincanı su içinde eritilmiş)

1 çorba kaşığı margarin

1 limonun suyu

Nane

Tuz

Karabiber

Unu tuz ile beraber elekten eleyin. Ortasını açıp yumurta ve, suyunu koyup sert bir hamur yapıp bezelere ayırın. Üstlerine nemli bir bez örtüp, yaklaşık 10 dakika dinlendirin.

Bezeleri mantı hamura inceliğinde açıp 1.5 cm büyüklüğünde kareler şeklinde kesin.

İç harcını, hamurun ortasına yerleştirip, çapraz köşelerinden birleştirip bir üçgen elde edin. Diğer iki ucu parmağınız etrafından birleştirip yüzük biçimine getirin.

Kıyma, soğan ve karabiber ile iç harcınızı hazırlayın.

Yüzük şeklindeki hamuru hazırlayın.

Akşamdan ıslatılmış nohutları, tencerede haşlayın. Nohutlar iyice yumuşayınca yüzük şeklindeki hamurları ilave edin ve çorba kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Yağı bir tavada eritin; içine salça ve nane ekleyerek biraz karıştırın. Dilerseniz dövülmüş kişniş çekirdeği veya reyhan katabilirsiniz. Bu karışımı kaynayan çorbaya ekleyin. Üzerine limon suyunu gezdirin ve bu şekilde biraz daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.



