



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÜZÜK ÇORBASI

MALZEMESİ:

1/2 kg. kıyma
2 soğan
250 gr. nohut
1 kg. un
1 demet maydanoz
3 limon
2 kaşık biber salçası
1'er kaşık salça ve nane
1'er tatlı kaşığı karabiber ve tuz
1 çay bardağı katı yağ
su.

Geceden ıslatılmış nohutu haşlayıp süzdürün. Un ile bir mantı hamuru yoğurup, dinlendirin. Kıyma, biber salçası, baharatlar, tuz, kıyılmış soğan ve maydanozu yoğurun. Hamur'dan mantı yufkaları açıp küçük karelere bölün ve içine kıyma koyarak bohçalayın. Hamurlar ile nohutu kaynayan bir suda 20 dk. kaynatıp tuzunu ayarlayın. Üzerine limonları sıkıp ateşten alın. Yağda salça ile naneyi yakıp çorbanın üzerine gezdirin.