



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI

Hanife Beğenilmiş

- 1/2 Kg. Parça Et
- 1 Adet Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Nane
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 1/2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Adet Limon Suyu
- 1 Su Bardağı Un
- 1/2 Su Bardağı Su
- 100 Gr. Kıyma
- 6 Sap Maydanoz

Parça eti az suyla haşlayalım. Biraz yumuşadıktan sonra küp doğranmış soğanı, salçayı, yağı, naneyi, tuzu ve karabiberi katalım. Biraz daha su ilave edip et iyice yumuşayana kadar pişirelim.

Unu, su ve 1 çay kaşığı tuzla yoğurup hamur haline getirelim. Hamuru birkaç parçaya ayırıp oklavayla açalım. Açtığımız yufkaları, 1'er santimlik karelere bölelim. Öte yanda kıymayı rendelediğimiz soğan, kıydığımız maydanoz ve 1 çay kaşığı tuzla yoğuralım. Minik yufka karelerinin ortasına kıyma koyalım, bohça şeklinde kapatalım.

Minik mantıları, etimizle karıştıralım. Haşlanmış nohudu ve limon suyunu da ekleyelim. Bir miktar su ilave ederek mantılar pişene kadar kaynatalım.

