



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK ÇORBASI

Ebru Atlan

MANTI HAMURU İÇİN:

150 gr un

50 ml su

1 küçük yumurta

½ çay kaşığı tuz

KIYMALI HARÇ İÇİN:

70 gr kuzu kıyma

½ küçük kuru soğan (incecik doğranmış)

1 tatlı kaşığı (silme) biber salçası

½ çay kaşığı karabiber

½ çay kaşığı tuz

SUYU İÇİN:

1,5 lt su

300 gr kemikli kuzu incik

1 yemek kaşığı dolusu biber salçası

1 yemek kaşığı dolusu domates salçası

200 gr haşlanmış nohut

1 yemek kaşığı yemeklik zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

yeterli miktarda tuz

1 limon

SÜSLEME İÇİN

1 tatlı kaşığı (tepeleme) kuru nane

1 yemek kaşığı tereyağı

Tarif

Öncelikle mantı hamuru hazırlanır. Derin bir kabin içerisine un elenerek ortası açılır. Yumurta kırılır, su ilave edilir. Üzerine tuz serpiştirildikten sonra hamur pürüzsüz kıvama gelene kadar iyice yoğrulur. Hazırlanan hamur birkaç bezeye ayrılarak, üzeri biz bez ile örtülür ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu esnada mantının iç harcı hazırlanır. Yarım küçük soğan incecik doğranarak biber salçası, tuz ve karabiber ile iyice ovulduktan sonra kuzu kıyma eklenerek iyice karıştırılır. Hamurun açılacağı zemine un serpilir ve bir beze hamur, oklava veya merdane yardımıyla mantı hamuru inceliğinde (1-1,5mm) açılıp, yaklaşık 1,5cm'lik kareler şeklinde kesilir. Ortalarına hazırlanan kıyma harcından birer parça konur. Üçgen şeklinde katlanıp işaret parmağının etrafında döndürülerek 2 ucu yapıştırılır; bu şekilde mantılara resimde görüldüğü gibi yüksük şekli verilmiş olur. Yüksük çorbasındaki mantıların normal mantılardan ana farkı şeklidir. Yüksük şeklinde kapatıldığı için adına yüksük çorbası denilmiştir.

Yüksük çorbasının suyu için 1,5 lt su içerisinde kemikli kuzu incik haşlanır. Et piştikten sonra sudan çıkarılır, kemiğinden ayrılarak ufak parçalar halinde didiklenir. Bir kenara alınır. Derin bir tencerede 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile 1 yemek kaşığı tereyağı karıştırılıp içerisine birer yemek kaşığı iyi kalite biber ve domates salçaları ilave edilip birkaç dakika çevrilir. Yavaş yavaş et suyu bu karışımın üzerine ilave edilerek salça suyun içerisinde eriyecek şekilde karıştırılmaya devam edilir. Tüm su eklendikten sonra daha önceden haşlanmış olan nohutlar ile didiklenmiş olan incik etleri, biraz tuz ve 1 limon suyu bu suya eklenir, orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su birkaç dakika kaynadıktan sonra içerisine hazırlanmış olan mantılar eklenir. Yaklaşık 7 dakika mantılar bu suda ara sıra karıştırılmak suretiyle kaynatılır. 7 dakika kaynatınca orta dirilikte mantılar elde edersiniz. Eğer daha yumuşak mantılar istiyorsanız, pişirme süresini 1-2 dakika uzatabilirsiniz.

Bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı içerisinde 1 tatlı kaşığı nane, kokusu çıkana kadar hafif kavrulur. Bir kısmı hazırlanmış olan yüksük çorbasının üzerine dökülerek karıştırılır. Kalan kısmı ise servis esnasında tabaklara alınan porsiyonlar üzerinde gezdirilir. Sıcak servis edilir ve sıcak yenir.

Not: Mantıları evde hazırlamak biraz zaman alacağından kısıtlı vakti olanlar -şekilleri yüksük şeklinde olmasa da- kaliteli bir ev mantısı ile de bu tarifi hazırlayabilirler.

DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

1. Hamur açılırken bezeler teker teker açılmalıdır. Açılan bezeden mantılar hazırlandıktan sonra diğer bezeye geçilmelidir. Bezeler bekletilirken kurumaması için üzerleri mutlaka örtülü kalmalıdır.
2. Mantıları geniş bir tepside birbirine fazla değmeyecek şekilde ve birbirlerine yapışmalarını için üzerlerine un serpilli olarak muhafaza edin.
3. Çorbada kullanacağınız nohutları bir gece önceden ıslatıp, üzerini 3 parmak geçecek kadar su ekleyip,

düdüklü tencerede yaklaşık 20 dakika pişirerek hazırlayabilirsiniz.

4. Fazla ekşi tatlardan hoşlanmıyorsanız çorbanın içerisindeki limonu ile etapta yarım adet olarak ilave etmeniz önerilir. Çorbanın tadına bakarak daha fazla limon eklemek isteyip istemediğinize karar verebilirsiniz. Tuz miktarını da aynı şekilde ayarlayabilirsiniz.