



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YÜKSÜK ÇORBASI

<https://www.acunn.com>

Hamur İçin:

1 yumurta

1 çorba kaşığı İrmik(1/2 (yarım) su bardağı su ile ıslatılacak)

400-450 gr un

1/2 (yarım) su bardağı su

Tuz

İçi için:

200-250 g kıyma

1 orta boy soğan

Tuz

Karabiber

Çorba İçin:

250 g Hamur(1 bezeden elde edilmiş)

1,5 litre su

1 kaşık biber salçası

1,5 Çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı kuru nane

1 su bardağı haşlanmış Nohut

3 Çorba kaşığı limon suyu

Tuz

Önce iç malzememizi hazırlayalım. Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ile suyunu tam çekmiş kavrulmuş kıyma hazırlayıp, buzdolabında tam soğutalım.

Hamur için, ıslanmış irmik, yumurta, tuzumuza, unumuzu ve suyumuzu azar azar ekleyerek biraz sertçe hamur elde edelim.

Hamurumuzu 30 dk üstü ıslak bezle örtüp bekletelim.

Hamuru 4 eşit beze haline getirin, her bezeyi 2 mm inceliğe ulaşıncaya kadar unla açın.

Kesme işlemi için, yuvarlak hamurunuzun unlayarak, yarım ay şekline getirin, tekrar unlayarak yarım ay şeklinin bombeli kısmını, düz kısmının üzerine getirerek dikdörtgen şekline getirin.

1 cm e eninde kesin. Kesilen parçaları açtığınızda uzun şeritler elde edeceksiniz. Bu şeritleri 4-5 tanesini üst üstü koyup, tekrar keserek 1cm lik kareleri elde edin.

Soğumuş içinizden parmak ucunuzla alarak hamurunuzun ortası koyun, 4 köşesinin hepsini birden birbiriyle yapıştırarak kapatın.

Kapanmış hamurlarınızı unlanmış tepside 1 saat kadar oda sıcaklığında kurutun.

Bu aşamadan sonra 1 bezeden elde ettiğimiz hamur için çorba ölçüsünü vereceğim. Tüm bezeleri açıp, hamurlarınızı mantı haline getirdiğinizde ya fırınlayarak yada fırınlamadan derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

Salça ve tereyağını çorba tencerenizde hafifçe kavurun, bu karışıma suyunuzu ekleyin, tam kaynar hale getirin. Hamurlarınızı kaynar suya atın(250 gr kadar).Kuru naneyi ekleyin,10-15 dk hamurlarınızı pişirin.

Hamurlarınız pişmeye yakın haşlanmış nohutları ekleyin.

Limon ve tuzunu ekledikten sonra ateşten alın, yarım su bardağı soğuk su ekleyerek hamurlarınızın dirilmesini sağlayın (Kaynama esnasında tencere kapağını kapatmayın, aksi halde mantılar hamurlaşır).



---

© lezzetler.com tarif no:161382 • adı:Yüksük Çorbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:43