

Adana Yüksük Çorbası

Toplam 95 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 17/10

Adana yüksük çorbası küçük mantı ve nohutla ekşi salçalı suda pişen doyurucu bir kasedir.

Malzemeler

Mantı için

- 400 gr Un
- 250 gr Dana kıyma

Çorba için

- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılış

- Kıymalı küçük mantı hazırlayın ve tepsiye dizin.
- Salçalı suyu kaynatın, nohutları tencereye ekleyin.
- Mantıları katliçe çorbaya bırakın, azıcık karıştırın.
- Çorbayı 12-15 dakika pişirip mantıları ekleyin.
- Çorbayı sıcak halde kaselelere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Mantıları küçük kapatın, büyük mantı çorba içinde hamur tadı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip limon dilimiyle sıcakta servis edin.

Alerjenler

Gluten