

Manisa Kulak Çorbası

Toplam 80 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~310 kcal

Açlık bar 6/10

Kulak çorbası küçük mantı parçaları mihut ve yoğurtlu terbiye ile pişiren, Manisa sofralarının doyurucu çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 150 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla sert mantı hamuru yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip ince açın.
3. Kıyma tuz ve karabiberle küçük iç hazırlayın.
4. Hamuru kare kesin, iç koyup küçük mantı lakapatın.
5. Mantı lakapınar suda 12 dakika haşlayın.
6. Nohut ve yoğurtlu terbiyeyi ekleyip 6 dakika kısık ateşte ısıtın.
7. Naneli tereyağı çorbaya üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Mantı lakapı küçük kapatmak çorba içinde kaşığı rahat gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı ve pul biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta