

# Yüksük Çorbası

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 6/10

Yüksük çorbası küçük mantı parçaları ve nohutla pişen, Adana mutfağında ekşili-salçalı yapıştıran ve çikane yoğun bir davet çorbasıdır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 200 gr Un
- 1 adet Yumurta

### İç için

- 120 gr Kıyma

### Çorba için

- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Un ve yumurtayla sert bir hamur yoğurup küçük kareler kesin.
- Kıymalı hamur karelerine paylaştırarak pinik mantı lakapatın.
- Tereyağı ve salçayı tencerede çevirip nohut, tuz ve 1.5 litre su ekleyin.
- Mantıları çorbaya alıp 5 dakika pişirin ve nane ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını küçük tutmak çorbanın kaşıkta daha dengeli gelmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbanın kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağından kavurulmuş nane dökün.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

