



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KOLAY YÜKSÜK ÇORBASI



Yarım paket hazır mantı makarna
1 adet büyük kuru soğan
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
3 diş sarımsak
1 adet küçük limon
1 orba kaşığı kuru nane
1,5 litre et suyu ya da su

- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, ısınınca çok ince kıyılmış soğan eklenir, sararana kadar kavrulur.
- # zerine salça, tuz, kimyon ve karabiber eklenir, bir kaç dakika daha kavrulur.
- # Sıcak su ya da tavuk suyu ilave edilir
- # Kaynama noktasına gelince mantı makarna atılır. 12 dakika pişirilir.
- # Son olarak ezilmiş sarımsak, limon suyu ve kuru nane konur. Biraz sonra Ocak kapatılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Arzuya göre çorbaya soğanın kavrulma aşamasında 100 gr kadar kıyma ve haşlanmış 1 su bardağı nohut eklenebilir.