MANTI ÇORBASI

2,5 Su bardağı yoğurt
1 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
5 Diş sarımsak
1,5 Su bardağı nohut
1,5 Tatlı kaşığı tuz
11 Su bardağı su
Mantı İçin;
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Mantının İçi İçin;
150 gr. kıyma
1 Adet küçük kuru soğan
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
8 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı sumak

Öncelikle mantı hazırlanır; çukur yoğurma kabına yumurta, ılık su, tuz ve yoğurdukça un eklenir, sert kıvamlı bir hamur yapılır.
Hamur, üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirildikten sonra 2 eşit parçaya bölünür. Unlu zeminde oklava yardımıyla olabildiğince ince açılır.
Daha sonra açılan hamur bıçakla 2x2 santim büyüklüğünde kare parçalara kesilir. Ortalarına çok ince kıyılmış soğan, kıyma, tuz ve karabiber karışımından konur, köşeden köşeye bohça gibi kapatılır.
Mantıların yapımı tamamlandıktan sonra nemi gitmesi için yarım saat bekletilir.
Derin bir tencereye 5 su bardağı su ve yarım tatlı kaşığı tuz konur, kaynatılır, üzerine mantılar eklenir dağılmayacak şekilde yumuşayana kadar pişirilir.
Bu arada çukur bir kaba yoğurt, un, yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz ve 6 su bardağı su konur, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Karışım kaynamakta olan mantıların üzerine dökülür, mantılar ezilmeyecek şekilde kaynayana kadar ara sıra karıştırılır.
Çorba kaynayınca dövülmüş sarımsak ve haşlanmış nohut katılır, 5 dakika daha pişirilir ocaktan alınır.
Mantı çorbası kaselere konur, üzerine yağda kızdırılmış kırmızı biber gezdirilir, nane ve sumak serpilir, servise sunulur.

Not: Mantı çorbasına yüksük çorbası adı da verilir. Daha çok Antakya dolaylarında hazırlanır.