

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 ile nohutla ekşi salça ile 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
- 6 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Unlu hamuru açarak küçük mantı hazırlayın.
- Salçayı tencerede 2 dakika kavurun, yağ kokusu gitsin.
- Sıcaksu ve haşlanmış nohudu ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Mantıları çorbaya katıp 5 dakika orta ateşte pişirin.
- Mantıları yüzeye çıkınca 5 dakika dinlendirip servis edin, böylece iç harç oturur.
- Kaseye alırken mantı eklemeyin, yoksa hamur suya açılır.

PÜF NOKTASI

Mantı ile küçük kapatıp büyük mantı çorba içinde hamur tadı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip limon dilimiyle sıcakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

