

# Yüksük Çorbası

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 16/10

Yüksük çorbası küçük mantı parçaları ve nohutla pişen, Adana mutfağında ekşili-salçalı yapışık 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
- 0.5 su bardağı Su
- 1 adet Limon

## Yapılışı

- Un, yumurta, tuz ve suyla sert hamuru 8 dakika yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve kareler açılarak 11 cm'lik kareler haline getirin.
- Kıyma harcını küçük karelere paylaştırarak yüksük mantıların kapattırın.
- Tereyağı ve salçayı tencerede 2 dakika kavurup nohut ve sıcak suyu ekleyin.
- Mantıların çorbaya alınca orta ateşte 15 dakika pişirin.
- Kuru nane ve limonla sıcak servis edin, mantıların ezmeden kaselere paylaştırın.

### PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını küçük tutmak çorbanın kaşıkta daha dengeli gelmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yüksük çorbasının kaseye alınca nohut ve hamur parçalarını taban yüzeyde gösterin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta