



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Mantı Çorbası

Mantı Çorbası



2,5 Su stəkani qatıq
1 Şorba qaşığı un
1 Ədəd yumurta
5 Diş sarımsaq
1,5 Su stəkani noxud
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
11 Su stəkani su
Mantı Üçün;
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkani ilıq su
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Mantının İçi Üçün;
150 qr. qiyma
1 Ədəd kiçik quru soğan
Yarım çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
8 Şorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
1 Şiriniyyat qaşığı quru nanə
1 Şiriniyyat qaşığı sumak

- # Əvvəlcə mantı hazırlanır; çuxur yoğurma kabına yumurta, ilıq su, duz və yoğurduqca un əlavə olunur, sərt konsistensiyalı bir xəmir edilir.
- # Xəmir, üzəri bağlı olaraq yarım saat dinlənən etdirildikdən sonra 2 bərabər parçaya bölünür. Unlu zəmində oxlov köməyiylə ola bildiyincə incə açılır.
- # Daha sonra açılan xəmir bıçaqla 2x2 santimetr böyüklüyündə kvadrat parçalara kəsilir. Ortaalarına çox incə qıyılmış soğan, qiyma, duz və qara bibər qarışığından qoyular, küncdən küncə boxça kimi bağlanılır.
- # Mantıların istehsalı tamamlandıqdan sonra nəmi getməsi üçün yarım saat gözlədilər.
- # Dərin bir qazana 5 su stəkani su və yarım şirin qaşığı duz qoyular, qaynadılar, üzərinə mantılar əlavə olunur dağılmayacaq şəkildə yumşalana qədər bişirilir.
- # Bu vaxt çuxur bir kobud qatıq, un, yumurta, 1 şirin qaşığı duz və 6 su stəkani su qoyular, hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılır.
- # Qarışıq qaynamaqda olan mantıların üzərinə tökülür, mantılar əzilməyəcək şəkildə qaynayana qədər hərdənbir qarışdırılır.
- # Çorba qaynayınca döyülmüş sarımsaq və qaynadılmış noxud qatılar, 5 dəqiqə daha bişirilər ocaqdan alınırlar.
- # Mantı şorbası kasalara qoyular, üzərinə yağda hirsəndirilmiş qırmızı bibər gəzdirilər, nanə və sumak səpilər, xidmətə təqdim edilir.

Not: Mantı şorbasına üskük öorbası adı da verilər. Daha çox Antakya ətraflarında hazırlanır.