

Nohutlu Manti Corbasi

Malzemeler

300 gr. manti (hazır Kayseri Mantisi da olur)

1 su bardagi haslanmis nohut

1 lt tavuk suyu ve normal su

1 corba kasigi salca

Tuz,

pul biber,

kuru nane

Tereyag

Yapilisi

Tavuk suyu ve normal su genisce bir tencereye koyularak yeteri kadar tuz ekleyerek kaynamaya birakilir. Su kaynayinca mantilar eklenerek haslanir. Mantilar yumusayinca haslanmis nohut ilave edilir.

Ardindan bir tavada tereyag eritilip salca ilave edilerek 1-2 dk kavrulur, uzerine 1 corba kasigi kuru nane ve pul biber eklenerek nane kokusu mutfagi sarana kadar kavrularak ocagin alti kapatilir ve kaynamakta olan mantilara ilave edilerek karistirilir, birlikte 5 dakika daha kaynatilir ve servis tabaklarina alinir.ellerimize saglik