



# TAVUK KÖFTELİ MANTI ÇORBASI

**1** Tavuk kıyması yoğurma kabına alınarak içine ezilmiş sarımsaklar, ince kıyılmış ıspanak, tuz, karabiber, maydanoz ve 2 kaşık un eklenerek iyice yoğrulur. Köfte hamurunun yarısı tortellini için kullanmak üzere ayrılır, kalanı fındıktan büyük cevizden küçük yuvarlaklar yapılarak tabağa alınır ve kalan unla unlanır.

**2** Tortellini hamuru için, yumurtalar yoğurma kabına alınır, içine 1 yemek kaşığı sıvı yağ eklenerek çatalla çırpılır, yavaş yavaş irmik unununun 300 gramı eklenerek sert bir hamur elde edilir, yoğrulur ve dinlendirilir.

**3** Hamur açılarak yuvarlaklar kesilir, tavuk köfte harcından konularak tortellini şeklinde kıvrılır.

**4** Tencereye sıvı yağ konular tavuk köfteleri sotelenir ve başka bir kaba alınır. Aynı tava içinde havuçlar ve mantarlar hafif sotelenir, içine 2 bardak su ve tavuk suyu eklenerek, havuçlar yumuşayana kadar kaynatılır. Sonra içine tortelliniler eklenir, tortelliniler yumuşayınca, tavuk köfteleri, ince kıyılmış taze soğanlar, biberiye yaprakları, mercanköşk yaprakları eklenerek 1-2 taşım daha kaynatılır. Ocaktan almadan önce tuz biber ve soya sosu eklenir.

## Malzemeler

- 500 Gr. Tavuk kıyma
- 400 Gr. Irmik unu
- 3 Ad. Yumurta
- 3-4 Ad. Mantar
- 7-8 Yaprak ıspanak
- 3 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 Diş sarımsak
- 3 Dal taze soğan
- 1 Küçük boy havuç
- Tuz
- Karabiber
- 2 Yemek kaşığı soya sosu
- 3 Yemek kaşığı un
- 8-9 Dal maydanoz
- 3 Dal taze biberiye dalı
- 2 Dal taze mercanköşk
- 1/2 Litre tavuk suyu
- 1 Bardak su