BEZELYELİ MANTARLI ÇORBA

1 çay bardağı bezelye
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
6 adet mantar
1 adet havuç

Doğranmış mantarları, halka kesilmiş havucu ve sarımsağı tereyağında beş dakika kadar kavurun. Bezelyeyi ilave edin. Tarhanayı bir miktar suyla karıştırıp mantarların üzerine ekleyin. Suyunu koyup kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırın. Daha sonra 20 dakika kadar orta ateşte pişirin. İnce kıyılmış maydanozu servis yaparken çorbanın üzerine paylaştırın.

© lezzetler.com tarif no:91395 • adı:Bezelyeli Mantarlı Çorba • gönderen:z.safi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:20