ÇABUK MANTAR ÇORBASI

MALZEMELER
2 torba kuru mantar
500 gr soğan
1 kırmızı
1 sarı ve 1 yeşil dolmalık biber
2 diş sarımsak
6 yemek kaşığı soya yağı
1/2 litre sebze suyu
4 dilim tost ekmeği
tuz
karabiber
100 gr rendelenmiş eski kaşar peyniri
maydanoz

1) Mantarları yıkayın ve suda haşlayın.
2) Soğan ve biberleri ayıklayın ve yıkayın. Soğanları yuvarlak, biberleri parçalara kesin. Sarmısağı ince doğrayın.
3) Soya yağını bir tencerede ısıtın. Sebze ve sarımsağın yarısını içinde çevirin, Sulu mantarları bunun içine dökün.
4) Hepsini kaynatarak 10 dakika pişirin.
5) Ekmeği küp şeklinde doğrayın, soya yağını tavada ısıtın, ekmekleri ve arta kalan sarımsağı içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiberini ekleyin.
6) Çorbanın üstüne maydanoz serpiştirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.

ML® Kaymaklı Mantar Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:52603 • adı:Çabuk Mantar Çorbası • gönderen:Çeşmelim • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49