FASULYELİ MANTAR ÇORBASI

750 gr mantar
4-5 Tatli kasigi domates salçasi
Yarim soğan
200 gr kuru fasulye
1 Adet sarımsak
2 Tatli kasigi zeytinyağı
Yarim çorba kasigi tereyağı
4 Dilim ekmek

En az 12 saat suda bekletip, sisirdiginiz kuru fasulyeleri 5 su bardagi tuzlu suda 1 saat kadar haslayin. Mantarlari temizleyin ve dilim dilim kesin. Tavaya zeytinyagni alip, kizdirin. Dilimlenmis mantarlari, dogranmis sarimsagi ve piyazlik dogranmis soğani içine atip, pembelesene dek çevirin. Salçayi da biraz ilik suyla ezerek ilave edin. hazirladiginiz bu malzemeyi haslanmis fasulyenin içine katin. Birlikte yumusayana dek pisirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayin. Bu arada tereyağıni küçük bir tavada kizdirin. Içine ekmekleri koyup, iki yüzleri de altin sarisi renk alana dek kizartin. Çorbayi kaselere bosaltin. Kenarlarina ekmek dilimlerini koyarak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4283 • adı:Fasulyeli Mantar Çorbası • gönderen:dertli • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:45