



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TARHANA ÇORBASI

6 adet mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba acı biber salçası
5 çorba kaşığı tarhana
2 diş sarımsak
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çay bardağı bezelye
3 dal kıyılmış maydanoz

Öncelikle soğuk suyun içine beş çorba kaşığı tarhanayı ekleyip karıştırın, suda biraz çözülmesini bekleyin. Tencereye tereyağını, ince doğranmış mantarları ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Salçayı, bezelyeleri ve tarhanalı suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 10 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Çorbanın üzeri için tereyağında pul biberi yakıp üzerine gezdirebilirsiniz.