



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

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 lt hazır sebze suyu
4 dilim tost ekmeği
Tuz, karabiber
100 gr. rendelenmiş eski kaşar peyniri
Biraz maydanoz
1 çorba kaşığı soya unu

Mantarları yıkayın. 1/4 lt. suda haşlayın. Soğan ve biberleri ayıkladıktan sonra yıkayın. Soğanları yuvarlak, biberleri ince dilimlerde doğrayın.

Sarımsağı ince doğrayın. 3 yemek kaşığı soya yağını bir tencerede ısıtın.

Sebze ve sarımsağın yarısını içinde çevirin. Sulu mantarları ve soya ununu bunun içine dökün. Hepsini dökerek 10 dk. kadar pişirin. Ekmeği küp şeklinde doğrayın. Soya yağını tavada ısıtın. Ekmekleri ve arta kalan sarımsağı içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanın üstüne maydanoz serpistirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.
