



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ MANTARLI ÇORBA

1 ay bardağı bezelye
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba 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 paylaşırın.