



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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

HAZIRLANIŞI

Mantarları yıkayın. 1/4 lt. suda haşlayın. Soğan ve biberleri ayıkladıktan sonra yıkayın. Soğanları yuvarlak, biberleri ince dilimler halinde doğrayın. Sarmısağı 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. Ekmeđi küp şeklinde doğrayın. Soya yağını tavada ısıtın. Ekmekleri ve arta kalan sarımsağı içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanın üstüne maydanoz serpiştirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.