



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 litre sebze suyu
4 dilim tost ekmeği
tuz
karabiber
100 gr rendelenmiş eski kaşar peyniri
maydanoz

- 1) Mantarları yıkayın ve suda haşlayın.
- 2) Soğan ve biberleri ayıklayın ve yıkayın. Soğanları yuvarlak, biberleri parçalara kesin. Sarmısağı ince doğrayın.
- 3) Soya yağın bir tencerede ısıtın. Sebze ve sarımsağın yarısını içinde çevirin, Sulu mantarları bunun içine dökün.
- 4) Hepsini kaynatarak 10 dakika pişirin.
- 5) Ekmeği küp şeklinde doğrayın, soya yağın tavada ısıtın, ekmekleri ve arta kalan sarımsağı içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiberini ekleyin.
- 6) Çorbanın üstüne maydanoz serpiştirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.

[ML® Kaymaklı Mantar Çorbası için tıklayın](#)