



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ MANTAR ÇORBASI

- 1 sap kereviz
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam kekik
- 3 dilim tost ekmeđi
- 6 su bardađı su
- 4 dal taze sođan
- 6 adet mantar
- 1 paket kremalı mantar çorbası
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Mantarları yıkayıp görde bölün. Sana yağı bir tavaya koyup üzerine mantarı ilave edin. Suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Daha sonra ince kıyılmış soğan ve kereviz sapını ekleyin. Birlikte birkaç dakika sote edip kenara koyun. Suyu bir tencereye koyup üzerine kremalı mantar çorbasını ekleyin. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca soğanlı harcı tencereye ekleyin. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın.. Ekmeklerin kenarlarını kesip küp küp doğrayın. Sana yağı bir tavada kızdırın. Üzerine ekmekleri doğrayın pul biber ve kekiği katın. Birkaç dakika kavurup ocaktan alın. Servis yaparken çorbanın üzerine karabiber serpin ve kızarttığımız ekmekleri paylaşırın.