



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUEN ÇORBASI

15-20 adet mantar
7-8 adet yeşil taze soğan
2 adet orta boy havuç
Yarım paket çubuk makarna (en incesi)
1 çay kaşığı toz zencefil
2 diş dövülmüş sarımsak
7-8 bardak sebze suyu
4 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
4 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz

Taze soğanı ayıklayıp, çok ince ince doğrayın. Havuçları soyun ve kibrit çöpü halinde kesin. Mantarları boylamasına saplarından dörde bölün. Öte yandan makarnayı 5 bardak tuzlu suda 9-10 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Bir tavada toz zencefil ve dövülmüş sarımsağı yağda hafifçe 1-2 dakika kavurun. Üzerine mantar ve soğanla havucu da katın, karıştırarak kavurmaya devam edin. Yaklaşık 7-8 dakika sonra sebze suyunu ilave edip, soya sosu, acı biber salçası ve tuzu ekleyin. Pişmeye bırakın. Çorba kaynamaya başlayınca kapağı kaldırıp, 3 dakika daha kaynatın. Eğer varsa üzerindeki köpüğü delikli kepçe ile alın. Sonra da içine haşlanmış makarnaları ekleyip, ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.

