# DAĞ MANTARLI ÇORBA

1 çay bardağı kuru porçini mantarı
Yeteri kadar su
1 çay kaşığı safran
350 gram shitake mantarı
450 gram kestane mantarı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarmısak
1 adet kırmızı soğan
5 su bardağı ılık et veya sebze suyu
1/2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzerine:
1 tutam safran
2 dal kekik
Servis için:
2-4 dilim ekmek
1 çorba kaşığı tereyağı
1 diş sarmısak

Porçini mantarını genişçe bir kaseye koyup üzerine 1 çay bardağı sıcak su dökün ve 10 dakika suda bekletin. Safranı da 1 çay bardağı sıcak suyun içine atın. Diğer mantarları da nemli bir bez ile silin, gerekirse soyun ve ince doğrayın. Tereyağı ve zeytinyağını orta boy çelik tencereye alın. Shitake mantarı, kestane mantarı, dövülmüş sarmısak, küp doğranmış soğan ve bir çay kaşığı tuzu ekleyin. Ara sıra karıştırarak hepsini birlikte 10 dakika pişirin. Sudaki porçinileri çıkarıp, sıkın ve ince doğrayıp tencereye ekleyin. Safranlı suyu süzerek, suyunu çorbaya ilave edin. Ilık et suyunu ekleyip karıştırın. Kalan bir çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiberi ilave ettikten sonra tencerenin altını kısıp 20 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp, üzerine safran ve kekik serpin.Servis için tereyağı ve dövülmüş sarmısağı tavada hafifçe çevirin. Ekmekleri tavaya alıp önlü arkalı kızartın ve çorbayla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146794 • adı:Dağ Mantarlı Çorba • gönderen:bilir dişi • indirme tarihi:22.04.2025 - 01:45