



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHARLI MANTAR ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorbası
150 gr Karnabahar (haşlanmış)
1 Çorba Kaşığı Teremyağ
1 Çorba Kaşığı Maydonoz (ince kıyılmış)
4 Adet taze soğan

Teremyağ'ı tencerede eritin. İçerisine karnabahar, ince kıyılmış taze soğan ve mısırı ilave edip hafifçe soteleyin. Daha sonra 4 bardak su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ayrı bir kapta 1 su bardağı ile karıştırdığınız Mercimek çorbasını kaynayan suya ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirip ateşten alın.