



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ MANTAR ÇORBASI

700 g kültür mantarı
5 diş sarımsak
2 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı un
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
200 ml krema
5 dal taze kekik
Üzeri için:
4-5 adet mantar
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 dal taze kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Mantarların kabuklarını soyun ve ince ince dilimleyin.

Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'a geniş bir tencere alıp içerisine zeytinyağını alın ve ısıtmaya başlayın.

Üzerine doğradığınız soğanları ekleyip kavurmaya başlayın.

Soğanlar kavrulduktan sonra suyunu salmaması için doğradığınız mantarların yarısını ekleyip soteleyin.

Birkaç dakika sonra kalan mantarları ve sarımsağı da ilave edin.

Mantarların üzerine unu ekleyip karıştırarak kavurun.

Sirke, kekik, su ve et suyunu da ilave edip karıştırın.

Son olarak karabiber ve tuzu da ekledikten sonra kapağını kapatıp Arçelik Ankastre Ocak'a kaynayana kadar pişirin.

Kaynamaya başladıktan sonra 20-25 dakika kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Pişen çorbayı Arçelik Resital El Blender'ı ile pürüzsüz hale gelene kadar çekin.

Bir paket kremayı da ilave edip karıştırın.

Arçelik Ankastre Ocak'ta bir tavada zeytinyağını ısıtın.

Rendelediğiniz sarımsak ve ince ince dilimlediğiniz mantarları kavurun.

Üzerine tuz, pul biber, karabiber ve taze kekik yapraklarını ekleyip karıştırın.

Çorbanız sıcakken servis kasenize doldurun.

Üzerine hazırladığınız mantarlı sosu döküp servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161190 • adı:Kekikli Mantar Çorbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.05.2025 - 21:35