



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ KUZUMANTARI ÇORBASI

10 g kurutulmuş kuzumantarı,
1 çay bardağı sirke,
1 domates,
400 er ml orman mantarı sosu ve siğireti sosu (Lacroix),
1 çorba kaşığı kurutulmuş yeşillik (maydanoz, soğancık, frenk maydanozu gibi),
tuz, karabiber

Kuzu mantarlarını seriye yatırarak kabarmaya bırakın. Domatesi kaynar suya batırıp kabuğunu soyun. Domatesi 4'e bölün, çekirdeklerini çıkarın ve küp halinde doğrayın. Kuzumantarlarını seri içinde bir taşım kaynatın, orman mantarı sosu, siğireti sosu ve domatesi ilave edin. Çorbayı kısa bir süre bekletin, yeşillik, tuz ve biber atın.
