



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ MANTAR ÇORBASI

<https://www.takvim.com.tr>

500 gram mantar (ben kestane ve shitake kullandım)

4-5 adet orta boy soğan

Yarım demet maydanoz

3-4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı rendelenmiş muskat (isterseniz sevdiğiniz tüm baharatları kullanabilirsiniz)

3-4 diş sarmısak (tercih sizin)

6-7 su bardağı un (ele yapışmayacak bir hamur olana dek)

1 tatlı kaşığı deniz tuzu

Çorba için:

6 çorba kaşığı (70 gram) kurutulmuş mantar çorbası karışımı

4.5 su bardağı süt

2 çorba kaşığı krema

Tencereye zeytinyağını koyun. Mantarları yıkayıp, kurularak, ince ince doğranmış soğan ile tencereye ekleyin. Kavurmaya başlayın. İnce doğranmış maydanozu ekleyin. Malzemelerin iyice rengi değişip, mantarlar iyice yumuşadığı zaman ocaktan alın. Rendelenmiş muskat ve tuzu ilave edin. İlinmaya bırakın (karışımı blenderden geçirmiyoruz çünkü taneli kalması gerekiyor). Sonra derin bir kaba karışımı aktarın, unu ilave etmeye başlayın. Hamurunuz ele yapışmayan, tıpkı bir poğaçaya hamuru gibi olana dek unu ekleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle üstüne bastırarak yassılaştırın. Unlanmış veya yağlı kağıt serili tepsinize bu parçalardan yayın. 100 derecede veya fırınınızın en düşük ısı seviyesinde, fırın kapağına bir tahta kaşık sıkıştırıp aralık bırakarak hamuru kurutun.

Çorbanın Yapılışı: Kuru karışımı ve sütü tencerenize aktarın. Sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında kremayı ekleyin. 2-3 dakika daha pişirin. Üzerine sevdiğiniz tüm baharatları ya da istediğiniz malzemeyi ekleyip servis yapın.

