



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR ÇORBASI (İTALYA)

### Malzemesi:

1 adet soğan  
3 çorba kaşığı margarin  
425 gr. mantar  
6 su bardağı et suyu  
tuz  
karabiber  
1/2 demet maydanoz  
3 çorba kaşığı süzme yoğurt

### Hazırlanışı:

Soğanları soyun. Kare parçalar halinde kesin. Tencerede kızdırdığınız yağda soğanı kavurun. Yıkadığınız ve küçük parçalar halinde kestiğiniz mantarları da bu yağda 5-10 dakika kavurun. Et suyunu ilave edin. Su kaynadıktan sonra ateşi kısın ve kısık ateşte çorbayı 20 dakika pişirin. Tuzu, karabiberi ilave edin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Maydanozu ince ince kıyın. Çorbayı servis yapacağınız kaselere boşaltın. Her kaseye 1 kaşık yoğurt ve kıyılmış maydanoz koyup servis yapın.