



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Mantar 300 gr
Patates 400 gr
Havuç 150 gr
Soğan 100 gr
Su 2 Lt
Bitkisel Yağ 20 ml
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Mantar ve sebzeler 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın. "Başlat" tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye havuç ve soğan koyun. Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. "İptal/Isıtma" tuşuna basın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine geri kalan malzemeleri koyun, su tuz, baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın. "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

