MANTAR ÇORBASI

10 adet kültür mantarı
6 su bardağı su
2 diş sarımsak
1 çay bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yarım adet limon
Süslemek için:
Maydanoz

Önce mantarların saplarının ucunu düzeltip, iyice yıkayın. İnce doğrayarak, içinde limon suyu bulunan suda 10 dakika kadar bekletin. Böylece mantarlar kararmayacaktır.
Tencereye suyu ya da et suyunu alın. Mantarları ekleyerek 30 dakika kaynatın. Derin bir kasede unu yoğurtla ezip, çorbanın suyundan ekleyerek ılıştırın. Bu karışımı yavaş yavaş kaynayan tencereye karıştırarak katın. 10 dakika kadar sonra incecik kıyılmış sarımsakları ekleyin, 5 dakika daha ateşte tutup ocaktan alın.
Çorbanın servisine yakın kırmızı pul biberi eriyen tereyağında kavurun. Kaselere aldığınız çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

Not: Kararmaması için mantarları limonlu suda haşlayın.

© lezzetler.com tarif no:141445 • adı:Mantar Çorbası • gönderen:hacercorum • indirme tarihi:12.05.2024 - 05:23