MANTAR ÇORBASI

2 torba kuru mantar
500 gr. soğan
1 kırmızı, 1 sarı ve 1 yeşil dolmalık biber
2 diş sarımsak
6 yemek kaşığı soya yağı
1/2 lt hazır sebze suyu
4 dilim tost ekmeği
Tuz
Karabiber
100 gr. rendelenmiş eski kaşar peyniri
Biraz maydanoz
Bir çorba kaşığı soya unu

Mantarları yıkayın. 1/2 lt. suda haşlayın. Soğan ve biberleri ayıkladıktan sonra yıkayın. Soğanları yuvarlak, biberleri ince dilimler halinde doğrayın. Sarımsağıda ince ince doğrayın. 3 yemek kaşığı soya yağını bir tencerede ısıtın. Sebze ve sarımsağın yarısını içinde çevirin. Sulu mantarları ve soya ununu bunun içine dökün. Hepsini döktükten sonra 10 dk. kadar pişirin. Ekmeği küp şeklinde doğrayın. Soya yağını tavada ısıtın. Ekmekleri ve arta kalan sarımsağı içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanın üstüne maydanoz serpiştirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26830 • adı:Mantar Çorbası • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:02.05.2024 - 00:26