MANTAR ÇORBASI

2 çorba kaşığı yulaf ezmesi
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 diş sarımsak
150 gr. mantar
1'er çay kaşığı biberiye, kekik, tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yulafları bir gece önceden yarım bardak suyla ıslatın. Yağ hariç tüm malzemeyi blenderden geçirin. Ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca tuz, kekik ve biberiyeyi koyun. Tencereyi ocaktan alın. Zeytinyağını katıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:97570 • adı:Mantar Çorbası • gönderen:gamze-lim • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:36