



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR YAĞLI PATATES ÇORBASI

Taze soğanı, yeşil ve beyaz kısımlarını ayrı tutarak halka halka doğrayın. Çorba tenceresinde 2 çorba kaşığı yağı ısıtın ve taze soğanın beyaz kısımlarını kavurun. Patatesleri ekleyin ve 2 dakika daha kavurun daha sonra taze krema ve kekik ekleyin. Et suyunu dökün, bütün malzemeyi haşlayın ve çorbayı 10 dakika boyunca kısık ateşte kaynamaya bırakın. Bu sırada, kalan yağı bir kızartma tavasında kızdırın ve mantarları 5 dakika yağda kızartın, daha sonra bolca baharatla tatlandırın ve mantar yağı ile ıslatın. Çorbayı el blenderi ile püre haline getirin ve baharat ile tatlandırın. Çorbayı derin kaselere koyun, kızarmış mantarları ekleyin ve üzerinde beyaz ve taze soğanın yeşil kısımlarını serpin.
