



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DOMATES ÇORBASI

- 1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbası
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 1 yemek kaşığı Maydonoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1/2 Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
- 5 su bardağı su

Margarini bir tencerede eritin. Üzerine ince kıyılmış sarımsakları ilave edip hafif kavurduktan sonra mantarları soteleyin. Sotelenen sarımsakla mantarların üzerine kekik,pul biber ve maydonuzu ekleyin. 1-2 dk yüksek ateşte karışımı sotelemeye devam edin. 5 su bardağı suyu ilave ettikten sonra Bizim Mutfak Domates Çorbasını ekleyip karıştırın. Son olarak karışıma 1/2 tavuk bulyonuda ekleip çorbanızı 10 dk daha pişirmeye devam edin. İsteğe bağlı olarak çorbanın servisinde üzerine rendelenmiş kaşar peyniri de ilave edilebilir.