



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ETSUYU

1 demet bukegarni
500 gr. kaz sakatati
2 yaprak defne
3 adet karanfil
1 adet soğan
10 gr. kurutulmuş mantar
250 gr. mantar
4 adet yeşil soğan
20 ml. sıvı yağ
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Bukegarni sebzelerini temizleyip iri doğrayın. Sebzeleri ve sakatları defne, karanfil, soyulup ikiye bölünmüş soğan ve 1.5 litre suyla kaynatın. Üstündeki köpükleri alın. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp orta ateşte 45 dakika pişirin.

Kurutulmuş mantarı 200 ml. ılık suda yumuşatın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Taze soğanları verev halka doğrayın. Her ikisini de kızgın yağda 5 dakika kavurun. Suları sıkılmış mantarları ekleyip, kısa bir süre daha kavurun. Mantarın yumuşama suyunu ince süzgeçten geçirin.

Sebzeli suyu süzgeçten geçirin, mantar suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Çorbayı tuz, biber ile tatlandırın. Soğanlı mantar karışımını ekleyin, üstüne maydanoz serpip servis yapın.