MANTARLI KONSOME

6 kişilik
Malzeme:
1 büyük havuç,
50 g taze mantar,
1250 ml konsome (komprime olabilir),
birkaç dal maydanoz

Hazırlanması:
1. Havucu soyarak minik küp halinde doğrayın ve az tuzlu suda 3 dakika haşlayın, üzerine bir miktar buzlu su dökün ve damlamaya bırakın.
2. Mantarları mutfak kağıdı ile silin, sapların uçlarını kesin. Mantarları uzunlamasına ince ince dilimleyin.
3. Et suyunu bir tencerede bir taşım kaynatın.
4. Servis yapmadan az önce havuçları ve mantarları ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:19838 • adı:Mantarlı Konsome • gönderen:Çetin Ceviz • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:21