



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI PATATES ÇORBASI

250 gr mantar  
250 gr pırasa  
500 gr patates  
1 demet maydanoz  
2 soğan  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 yumurta  
Tuz  
Karabiber

1- Mantarlar temizlenip yıkanıp iyice süzdürülür. Sonra ince ince dilimlenir. Soğan ve sarımsağı n kabuğu soyulup, ince doğranır. Tencereye sıvıyağ, doğranmış soğan ve sarımsak konup kavrulur. Mantarlar da ilave edilip, kısık ateşte bir miktar kavrulur.

2- Pırasa temizlenip, halka halka; patatesler de kare kare doğranır. Pırasa ve patates de mantarlara ilave edilip üzerine et suyu dökülür. Çorba kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Maydanoz ince ince kıyılıp yarısı çorbaya katılır.

3- Yarım limon suyu ile 1 yumurta çatalla köpük gibi oluncaya kadar çırpılır. Çorbanın suyundan 1 kepçe alınarak yumurtaya katılıp, karıştırılır. Tekrar hepsi çorbaya dökülerek karıştırılır.

4- Çorba kâselere konup üzeri maydanoz ile süslenir.

[ML® Kaymaklı Mantar Çorbası için tıklayın](#)