



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATATES ÇORBASI

MALZEMELER

3 orta boy patates

5-6 adet orta büyüklükte mantar

1 çorba kaşığı tereyağı veya iki kaşık zeytinyağı

1 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

HAZIRLANIŞI

Patatesler soyulur, dörde bölünür ve üzerlerini örtecek kadar suyla yaklaşık 20 dak. kadar haşlanır. Mikser yardımı ile püre haline getirilir, tuz ve karabiber eklenir. Diğer tarafta yapışmaz bir tencerede tereyağı eritilir ve soyulup ince dilimlenmiş mantarlar bu yağda bir süre kavrulur. Püremiz mantarlı malzemenin üstüne eklenir ve çorba kıvamına gelinceye dek kaynamış su eklenir. Kısa bir süre kaynatılıp dinlendirilir ve üzerine maydanoz yaprakları konarak servis yapılır.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016