



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİRİNÇ ÇORBASI

Ebru Omurcalı

500 gr. mantar
6 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı soya sos
4 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı su
1 çay bardağı pirinç
3 adet havuç
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı biberiye
1 çay bardağı maydanoz
Tane karabiber
Tuz

Mantarları suyunu bırakıp çekene kadar bir çay bardağı sıvı yağda kavurun. Kalan sıvıyağı başka bir tencereye koyup, soğanları kavurun. Küp doğradığınız havuçları soğana ekleyip kavurun. Tavuk suyu ve sıcak su ekleyerek kaynayıncaya pirinçleri ilave edin. Pirinçler pişince baharat ve mantarlarla beraber bir taşım kaynatarak soya sosunu ilave edip servis yapın.