



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİRİNÇLİ VE İSPANAKLI ÇORBA

2 yemek kaşığı zeytinyağı
10-12 adet ince doğranmış shiitake mantarı
4 adet ince doğranmış taze soğan
1 çay kaşığı ince doğranmış sarımsak
1 su bardağı Kırmızı Pirinç ya da Kepekli Pirinç
1 bardak haşladığımız pirincin suyu,
3 su bardağı su
1 su bardağı et suyu
250 gr doğranmış ıspanak
1 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı susam yağı
2 çay kaşığı doğranmış taze zencefil
Tuz

Geniş bir tencerede yağı ısıtın. Daha sonra mantarları ekleyin. Orta ateşte 3-5 dakika soteleyin. Ardından taze soğanların beyaz kısımlarını ekleyin ve 5 dakika daha soteleyin. Sarımsakları da ekledikten sonra 1 dakika daha sotelemeye devam edin.

Pirinçleri pirinç suyu, normal su ve et suyuyla birlikte diğer malzemelere ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra en kısık ateşte 15 dakika kaynatın. Daha sonra ıspanağı ekleyin ve soya sosunu , susam yağını ve zencefili ilave edin. Arzuya göre tuz atın.

Tüm malzemeyi servis etmeden önce mümkünse blenderdan geçirin. Kaselele boşaltın ve üzerine 1 yemek kaşığı taze soğan ve 1 çay kaşığı susam yağı ekleyin.

