



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE SEBZELİ ÇORBA

- 1 litre su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet havuç
- 1 dal pırasa
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 100 ml krema (yarım kutu)
- 1 küçük kase süzme yoğurt
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 2 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 2-3 adet büyük boy Kanlıca mantarı
- 1 kahve fincanı haşlanmış mısır

Suyu tencerede kaynatın.

Ayrı bir tavada zar şeklinde doğranmış havucu ve çok ince kıyılmış pırasayı 1 yemek kaşığı sıvı yağda birkaç dakika kadar kavurun. Ocaktan alın, tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyerek tatlandırın.

Kaynayan suyun içine sebzeleri, haşlanmış mısırları, dilimlenmiş kültür mantarlarını ve zar şeklinde doğranmış Kanlıca mantarlarını ekleyin.

Çukur bir kasede yumurta sarısını, süzme yoğurdu, 1 kahve fincanı suda inceltilmiş Pakmaya Mısır Nişastası'nı ve kremayı çirpin. Kaynamakta olan çorbanın suyundan 1 kepçe kadarını alıp malzemeyi ılıştırın.

Kaynayan çorba suyunu sürekli karıştırarak yavaş yavaş nişastalı krema karışımını ekleyin.

Çorbayı 5 dakika sonra ocaktan alın. İsteğe göre taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Sıcak servis yapın.

