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 mısırı, dilimlenmiş kültür mantarını ve zar şeklinde doğranmış Kanlıca mantarını ekleyin.
Çukur bir kasede yumurta sarısını, süzme yoğurdu, 1 kahve fincanı suda inceltilmiş Pakmaya Mısır Nişastası?nı ve kremayı çırpın. 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.

© lezzetler.com tarif no:122066 • adı:Mantarlı ve Sebzeli Çorba • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.05.2024 - 15:23