MANTILI MANTAR ÇORBASI

100 gr hazır mantı
2 adet taze soğan
3-4 adet mantar
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı sirke
1 adet domates
Kuru veya taze fesleğen
3-4 sap ıspanak
500 ml et suyu (2 su bardağı)
Tuz
Karabiber
Soya sosu

Mantarları ince ince doğrayın. Soğanları kıyın. Luna ile kuvvetli ateşte önce mantarları, ardından da soğanları kısa süre kavurun. Et suyu ve mantıyı ekleyip 15 dakika pişirin. Sirke, soya sosu, fesleğen,ıspanak ve zar şeklinde doğranmış domatesleri ilave edip 2 dakika daha pişirin. Karabiber ve kullandığınız soya sosu miktarına göre eğer gerekiyorsa biraz tuz ilave edip servis yapın.

Not: Çorbalarınızda hazır et suyu tableti kullandığınızda tuz ilave etmenize hiç gerek yoktur. Fark etmeden tuz katmış olursanız, fazla tuzu alması için 1-2 çiğ patatesi soyup ortadan ikiye bölün ve çorbanın içine koyutı. Patatesin nişastası tuzu çekecektir. Kaşarpeynirinin kurumuş sert kısımlarını atmayın, bir torba içinde buzlukta bekletin. Herhangi bir çorba pişirdiğinizde çorbanıza ekleyin. Çorbanın sıcaklığı ile kolayca eriyecek olan peynir hem ziyan olmamış, hem de güzel bir lezzet katmış olacaktır. Çorbaları çocuklarınız için daha besleyici ve daha eğlenceli hale getirmek isterseniz, bir yumurtayı tuz ile çırpıp tavada yarını santim kalınlığında düz bir omlet pişirin. Hayvan veya çiçek biçimli küçük kurabiye kalıpları ile omletten parçalar kesip çorbayı bu figürlerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:90046 • adı:Mantılı Mantar Çorbası • gönderen:Fahri Alem • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:14