



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ ÇORBASI

Malzeme:

4 su bardağı tavuk suyu
6 çorba kaşığı krema
4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
30 gram Teremyağ
2 adet küçük yaban turbu
1 demet maydanoz sapı
1 su bardağı su
30 gram mantar
6 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Yaban turbunu küp şeklinde kesin. Mantarları kıyın. Orta boy bir tencereyi ısıtıp 4 çorba kaşığı zeytinyağından dökün. İnce kıyılmış maydanoz saplarını ekleyip kavurun. Tavuk suyunu ilave edin ve maydanoz sapları iyice yumuşayınca el blenderi ile püre haline getirin. Sırasıyla krema, yaban turbu, tuz ve karabiberi ilave edip pişirmeye devam edin. Ayrı bir tavada unu Teremyağ ile kavurun. 1 bardak soğuk su ilave edip karıştırın. Unlu karışımı pişmeye devam eden çorbanın içine ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Başka bir tavada mantarları kalan zeytinyağı ile soteleyin. Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Üzerine sotelenmiş mantarları ekleyin. Sıcak servis yapın.