



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALÇALI MANTAR ÇORBASI

### MALZEMELER

300 gr mantar  
30 gr margarin  
2 soėan  
1 orba kaşığı biber salçası  
1 orba kaşığı domates salçası  
6 su bardağı sıcak et suyu

### YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Soğanları soyup kıyın. Margarinı tavada eritip soğanı pembeleştirin. Mantarı ilave edip suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpin. Domates ve biber salalarını 2 kaşık suyla karıştırıp mantara ekleyin. Sıcak et suyunu döküp kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Çorbayı kâselere paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.