



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALÇALI MANTAR ÇORBASI

30 Gr Sana Klasik  
1 Biraz tuz  
1 Biraz karabiber  
6 Su Bardağı sıcak et suyu  
300 gr mantar  
2 Adet soğan  
1 Çorba Kaşığı biber salçası  
1 Çorba Kaşığı domates salçası

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