



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MANTAR ÇORBASI

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Mantar Çorbası
- 2 diş sarımsak
- 1 adet patates
- 1 adet domates
- 1 adet kırmızı biber
- bir tutam nane
- 1 tutam kekik
- 1 yemek kaşığı Teremyağ
- 6 su bardağı su

tereyağımızı derin bir tencerede güzelce eritiyoruz,senzelerimizin hepsini küp küp doğrayıp yıkadıktan sonra tereyağda 5 dakika kavuruyoruz.soğuk suyumuzu ekledikten hemen sonra bizim mutfak mantar çorbamızı ekliyor ve kaynayana kadar alçı açık bir şekilde karıştırarak pişiriyoruz.kaynamaya başlayınca altını kısıp nane ve kekiği ekleyip 15 dakika daha pişiriyoruz.sıcak sıcak zevkle servis yapıyoruz.