SOSLU MANTARLI ÇORBA

Yarım kilo kültür mantarı
5 bardak kemik suyu
2 adet iri soğan
1 adet iri domates
1 adet sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
2 adet patates
Tuz
Baharat
Maydanoz

Soğanları ve biberleri yağda kavurun. Domatesi ilave edip biraz daha kavurduktan sonra kemik suyunu koyup kaynatın. Daha sonra ufak ufak doğradığınız mantarları ilave edin. Patatesleri rendeleyip onları da ilave edip biraz kaynatın. Yeteri kadar tuzunu koyun. Arzuya göre baharat da koyabilirsiniz. 2 yumurta sarısını limon suyuyla çırpıp çorbaya katın, maydanozu da ince ince doğrayıp üzerine serpin. Çorbanız hazır.

© lezzetler.com tarif no:24708 • adı:Soslu Mantarlı Çorba • gönderen:Pakize Paran • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:56