



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI MANTAR ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Mantar Çorbası

1 Adet yeşil biber

1 Adet kırmızı biber

160 gr Kalbim Ton Balığı

Bir miktar Dereotu (ince kıyılmış)

Tencerede Teremyağı eritin. İçerisine ince ince doğradığınız biberleri atıp kavurun. Sonra ton balığını da tencereye atarak kavurmaya devam edin. Malzemeler kavrulduktan sonra 4 su bardağı su ilave edip kaynamaya bırakın. Ayrı bir tarafta 1,5 su bardağı su ile Bizim Mutfak Kremalı Mantar çorbasını karıştırın. Karışımı, tencereye karıştırarak ilave edin. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirip altını kapatın. Üzerine ince kıyılmış dereotu serperek servis edebilirsiniz.