



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABANİ MANTAR ÇORBASI

50 gr kestane mantarı
50 gr şitaki mantarı
50 gr porçini mantarı
50 gr istiridye mantarı
50 gr kanlıca mantarı
Bir miktar zeytinyağı
Bir miktar tuz ve karabiber
2 diş sarımsak
1/2 litre su
200 gr sarımsak
1 paket Knorr Sebzeli Çeşni

Hazırlanışı

Bütün mantarları julyen doğrayıp kızgın tavada zeytinyağı ile sulandırmadan kavurun. Tencereye alarak sarımsak, krema, Knorr sebzeli çeşni ve su ekleyip kaynatın. 5 dk daha pişirip tuz ve karabiber ile lezzetlendirin ve servis edin.