



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANİ MANTAR ÇORBASI

50 gr kestane mantarı

50 gr řitaki mantarı

50 gr porini mantarı

50 gr istiridye mantarı

50 gr kanlıca mantarı

Bir miktar zeytinyaęı

Bir miktar tuz ve karabiber

2 diř sarımsak

1/2 litre su

200 gr sarımsak

1 paket Knorr Sebzeli eřni

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.