



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMASI ÇORBASI

Malzeme:

500 gram yer elması

30 gram kereviz

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 litre su

Karabiber

1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Suyu

200 gram mantar

2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 dal maydanoz

Mantarları yıkayıp kaşığa sığacak şekilde doğrayın ve ayrı bir tavada zeytinyağında kavurun. Yerelmasını yıkayın ve kabuklarını soyun. Küçük parçalar halinde kesin. Kerevizleri yıkayıp soyduktan sonra küp şeklinde kesin. Soğanı jülyen doğrayın. 2 diş sarımsağı soyup tuzla havanda ezin. Bir tencerede kereviz, soğan ve sarımsakları sote edin. Yerelmasını ekleyerek sote etmeye devam edin. 1 bardak sıcak suda eritilmiş tavuk suyu tableti ile kalan suyu malzemeye katın. Karabiberle tatlandırın. 10 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Karışımı blenderden geçirin.. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Üzerine doğranmış mantarlar ve kıyılmış maydanoz ilave edin. İsteğe göre lavaş ekmeği ile servis yapın.

Not: Yerelması çorbasına isteğe göre 1 adet doğranmış 'Trüf Mantarı' da ilave edebilirsiniz.