HAVUÇLU MANTAR ÇORBASI



16 Adet orta boy taze mantar
1 Adet iri havuç
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet çarliston biberi
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
5 Su bardağı etsuyu ya da su
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
Terbiyesi İçin;
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı su

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış kuru soğan eklenir. Soğan yakmadan küçülene kadar kavrulur.
Üzerine rendenin iri kenarıyla rendelenmiş havuç ve çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış çarliston biberi ilave edilir. Havuçlar şeffaf bir hal alana kadar kavrulur.
Daha sonra üzerine ince doğranmış taze mantar katılır, 2 -3 dakika kavrulur. 5 su bardağı etsuyu ya da su eklenir, tuz serpilir.
Çorbanın kaynaması beklenirken terbiye hazırlanır. Yoğurt, yumurta, un ve 1 su bardağı su pürüzsüz bir karışım olana kadar çırpılır.
Terbiye, kaynayan çorbaya birden dökülür, hemen karıştırılır. Kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
En son karabiber serpilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Çorbada konserve mantar kullanılacaksa, fazla kavrulmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 711 | Adı: Havuçlu Mantar Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:27