



## Soupe De Champignon Aux Carotte

Havuçlu Mantar Çorbasi



16 champignons frais taille moyenne  
1 grosse carotte  
1 oignon moyen  
2 poivre vert  
2 cuillères à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
5 tasses de bouillon ou de l'eau  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
Pour le Mélange ;  
1 tasse de yaourt  
1 œuf  
1 cuillère de farine  
1 tasse d'eau

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons hachés finement. Laissez cuire sans griller les oignons sans jusqu'à qu'elles deviennent petit.
- # Rajoutez les carottes râpé avec la grande partie de la râpe et les piments dénoyautés. Laissez cuire jusqu'à que les carottes deviennent molles.
- # Puis rajoutez les champignons coupé finement. Laissez cuire 2-3 minutes puis rajoutez 5 tasses de bouillon de bœuf ou d'eau. Saupoudrez du sel.
- # Préparez le mélange en attendant que la soupe bouilli. Mélangez du yaourt, un œuf et une tasse d'eau jusqu'à qu'elle devient pure.
- # Versez le mélange d'un coup, dans la soupe puis mélangez immédiatement. Laissez cuire en mélangeant.
- # Rajoutez du poivron noir puis servez chaud.

**N-B:** Si vous utilisez des champignons en conserve, vous n'avez pas besoin de cuire les champignons beaucoup.