



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.