

Limonotlu Mantar Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 4/10

Tayland usulü limonotlu mantar çorbası, mantar, limon otu ve zencefile buluşturarak ferah kokulu, hafif bir çorba yapar.

Malzemeler

- 250 gr Mantar
- 2 sap Limon otu
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. 2 sap limon otunu bıçakla tersiyle ezin, 250 gr mantar kalırdilimleyin.
2. 5 su bardağı suya limon otu ve 1 tatlı kaşığı zencefili ekleyip 6 dakika kaynatın.
3. Mantarları tencereye alıve orta ateşte 8 dakika pişirin.
4. Limon otunu çikarılıböylece lifli parçalar çorba dokusunu bozmasın.
5. Çorbayı sıcakkaselere pay edin ve aromasını kaçımadan hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon otunu bıçakla tersiyle ezmek aromasını suya daha hızlı geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakverin, üstüne kişniş serpip yanına nane koyun.