

Mantarlı Arpa Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 4/10

Mantarlı arpa çorbası arpayı mantar ve soğanla buluşturarak sakın, doyurucu ve kıvılcıklı bir Rus usulü çorba kuras.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. 0.75 su bardağı arpayı 1 kaynatma suyuyla 50 gr mantar dilimleyin.
2. 1 soğan 10 dakika ateşte 4 dakika çevirin.
3. Mantarları ekleyip 5 dakika soteleyin, suyunu salıp parlasın.
4. Arpa ve 5 su bardağı suyu katıp 8 dakika pişirin.
5. Arpa dişe gelir kalınca çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpayı önceden 20 dakika suda bekletmek tencerede daha eşit pişme sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne dereotu serpisi yanına çavdar ekmeği koyun.

Alerjenler

Gluten