

Limonotlu Mantar Çorbası

Toplam 26 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Kolay ~112 kcal

Tayland usulü limonotlu mantar çorbası, mantar, limon otu ve zencefille 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. Mantarları doğrayıp zencefille birlikte tencereye alın.
2. Limon otu ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
3. Çorbayı ortalama ateşte 15 dakika pişirin.
4. Limon otunu çikararak 1-2 kez ayarlayın.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon otunu bir çorba teliyle ezme aromasını suya daha hızlı geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakken, üzerine kişniş serpip yanına köyü koyun.