

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 kıvamlı bir Rus usulü çorba kurar.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Soğan ve mantar tencerede 5 dakika soteleyin.
2. Arpayı ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
3. Çorbayı ortalı ateşte 22-25 dakika pişirin.
4. Kıvamı kontrol edip son kez karıştırın.
5. Sıcak olarak bekletmeden 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