

# Polonya Mantarlı Dereotlu Arpa Çorbası

Toplam 36 dk | Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk | 5 kişilik | Kolay | ~156 kcal | Açılış 4/10

Polonya mantarlı dereotlu arpa çorbası arpaya mantar ve dereotu ekleyerek tok ve serin iklime uygun bir çorba çikarır.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 0.3 demet Dereotu
- 1.3 lt Su

## Yapılış

- Mantar 5 dakika soteleyin.
- Arpa ve suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
- Dereotu ile tamamlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Arpayı önceden yıkamak çorbanın daha berrak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına ekmek ilüştürün.

## Alerjenler

Gluten