

Çıtır pastırma ve mısır patlağı ile mantar çorbası

toplam süre **30 dak.** 5 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.543 kJ / 369 kcal

Yağ: **30,2 gr** Protein: **10,2 gr**
Karbonhidrat: **16,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

150 gr	Bolet (veya Kantarel) mantarı
0,5	soğan
2	diş sarımsak
30 gr	tereyağı
700 ml	sebze suyu
0,25 tatlı kaşığı	zerdeçal
0,25 tatlı kaşığı	karabiber
1 yemek kaşığı	ekşi krema
1 tatlı kaşığı	yaban turpu
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
Servis için	
50 gr	tütsülenmiş pastırma dilimi
20 gr	mısır patlağı
1 yemek kaşığı	taze maydanoz
1 yemek kaşığı	taze dereotu
1 yemek kaşığı	doğranmış acı Jalapeno biberi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mantarları temizleyin ve dilimleyin. Bir tencerede mantarları soğan ve ince doğranmış sarımsakla birlikte tereyağında kavurun. Sebze suyunu içine dökün, zerdeçal ve karabiberle çeşnilendirin ve 20 dakika pişirin. Ekşi kremayı yaban turpu ve Kikkoman soya sosuyla karıştırın. Karışımı çorbaya ekleyin ve 1-2 dakika daha pişirin.

Adım 2

Pastırma dilimlerini parlak kahverengi renge dönene ve çıtır hale gelene kadar tavada veya ızgarada pişirin.

Adım 3

Çorbayı pastırma dilimleri, mısır patlağı, maydanoz, dereotu ve Jalapeno biberleriyle birlikte servis edin