

Αγιορείτικη συνταγή: Σούπα με μανιτάρια

/ [Αγιορείτικα](#)



Πλένουμε τα μανιτάρια, τα στραγγίζουμε και τα κόβουμε σε φέτες. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα βάζουμε μαζί με τα μανιτάρια σε μια βαθιά κατσαρόλα να σωμαριστούν. Όταν εξατμιστούν τα υγρά ρίχνουμε 2 λίτρα ζεστό νερό και το πλυμένο ρύζι. Αφήνουμε τη σούπα να σιγοβράσει, ώσπου να μαλακώσει το ρύζι. Προς το τέλος προσθέτουμε τον άνηθο, τον δυόσμο, αλάτι και πιπέρι. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε και άλλο νερό. Σε ένα μπωλ ή στο μούλτι χτυπάμε το ταχίνι με 2-3 κουταλιές της σούπας χλιαρό νερό, τον χυμό του λεμονιού και το κορν φλάουρ, προσθέτοντας σιγά σιγά κουταλιές από τη σούπα. Όταν ενωθεί το ταχίνι με τη μικρή ποσότητα της σούπας και το μείγμα γίνει λείο, το ρίχνουμε με προσοχή στην κατσαρόλα με τη μανιταρόσουπα. Δεν τη βράζουμε ξανά, για να μην κόψει το ταχίνι.



- 500 γρ. μανιτάρια
- 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ρύζι για σούπα
- 1 ματσάκι δυόσμος ψιλοκομμένος
- 1 ματσάκι άνηθος ψιλοκομμένος
- 3 κουταλιές της σούπας ταχίνι
- 2 κουταλιές της σούπας κορν φλάουρ
- χυμός λεμονιού
- αλάτι, πιπέρι

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>