



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR ÇORBASI

- 1 Avuç mantar
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağ
- 1/2 Çorba kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Yumurta sarısı
- 1/2 Çay kaşığı kırmızıbiber

Tencereye 5 su bardağı su koyup kaynatınız. Mantarı fındık büyüklüğünde doğrayınız. Kaynayan tuz atılmış suya katarak yumuşayınca kadar pişiriniz. Una yumurta sarısı ve 2-3 çorba kaşığı su ilave edip eziniz. Çorba suyu ile ılıklaştırıp çorbaya katınız. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız. Üzerine eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.
