



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

Yarım kilo mantar
Bir baş soğan
1 yemek kaşığı margarin
1 kahve fincanı un
Yeteri kadar tuz
Yarım kahve kaşığı pul biber
Bir ufak kutu krema

Derince bir tencerede yağ hafifçe kızdırılır. İnce ince doğranmış soğan, temizlenip yıkanmış ve dörde bölünmüş mantar, un, tuz ve biber 1-2 dakika hızlı hızlı çevrilir. Üzerine yavaş yavaş 1,5 litre su ilave edilir. Bu arada karıştırmaya devam edilir. Kayamaya başlayan çorba 15-20 dakika daha kaynatılır. Ilındıktan sonra krema ilave edilir.

Not: Arzuyla göre üzerine taze kaşar rendelenebilir.

[ML® Mantar Graten için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.01.2024