



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

1 paket mantar (250 gr)
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
½ limon
1.5 litre su

Ufak ufak doğranmış mantarlar ve limon suyu 10 dakika kadar bir tencerede haşlanır. Diğer tarafta süt, yumurta sarısı ve un iyice çırpılarak ılınan çorbaya ilave edilir. Beş dakika daha kaynatılır. Arzu edildiği kadar tuz (kırmızı biber ya da karabiber) ilave edilir.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)