



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

1/2 adet limonun suyu
1 kahve fincanı süt
2 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
250 gr mantar
Karabiber
Tuz

Yıkayıp doğradığınız mantarları 5 su bardağı limonlu suda 10 dakika kadar haşlayın. Diğer yanda yağı hafifçe eritin ve unu üzerine hafif hafif dökerek çevirmeye devam edin. Un topak topak olmamalıdır. Süt ilave edin ve çevirmeye hiç ara vermeyin. Beşamel sos olur. Haşlanmış mantarların suyunu ilave edin. Boza kıvamı alınca mantarları haşlandığı su ile karıştırın. Süt ve çırpılmış yumurta ekleyin. Beşamel sos topak topak olursa mikserle karıştırın.

[ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın](#)