



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

8 bardak et suyu
258 gr taze mantar
½ limon suyu
1 çay bardağı un
1 bardak süt
1 yemek kasığı tepeleme tereyağı
Tuz, ½ çay kasığı kırmızıbiber
Bir fiske hindistancevizi

1-Mantarları yıkadıktan sonra parçalara bölün; üzerine limon suyu gezdirip biraz bekletin.
2-Bir tencerede yağı eritin ve mantarları koyup birkaç dakika sote yapın. Et suyunu katıp 10-15 dakika kaynatın.
3-Sütü unu bir kapta karıştırın ve kaynayan çorbaya katın. Tuz ve baharı koyup kısık ateşte 15-20 dakika pisirin.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)