



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

1 Adet orta boy soğan
1.5 Çorba kasığı margarin
200 gr dilimlenmiş mantar
4 Su bardağı et suyu
2 Çorba kasığı un
1 Çay kasığı pirinç
1 Çay bardağı krema

Sogani ince ince doğrayarak kısık ateşte margarin ile birlikte pembeleştirin. Üzerine et suyunu ilave edip, kaynayınca pirinci ve dilimlenmiş mantarı ilave ederek 15 dakika daha kaynamaya bırakın. Diğer taraftan un ile kremayı bir kabin içinde karıştırarak, atesteki çorbaya ilave edin. Karıstırmaya devam ederek 5 dakika daha kaynatıp atesten alın. Servis yaparken çok ince kıyılmış maydanozu ilave edip servis yapın.

[ML® Kaymaklı Mantar Çorbası için tıklayın](#)