



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MANTAR ÇORBASI

1 soğan
yarımşar demet taze soğan, maydanoz, dereotu
2 kaşık pirinç unu
1 bardak süt
3 kaşık sıvıyağ
6 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
tuz
150 gram mantar

Yağı uygun bir tencereye koyalım, mantarları irice, kuru ve taze soğanları küçük küçük doğrayalım, 6 bardak su ile kaynamaya bırakalım. Mantarlar piştiğinde sütü ve az suda erittiğimiz pirinç ununu çorbaya katalım. Biraz kaynattıktan sonra ocaktan indirelim. Karabiberi ve tuzu koyarak karıştıralım. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu serperek servise hazırlayalım.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)