



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MANTAR ÇORBASI

15 adet kültür mantarı
1 adet havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Mantar silinerek temizlenir, büyüklüğüne göre bir kaç parçaya doğranır. Limonlu suda 2 dakika haşlanır ve süzgece çıkarılır. Havuç soyulur ve rendelenir, tencereye atılır ve tereyağında kavrulur. Sonra un eklenir. Az sonra tavuk suyu, tuz mantar atılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır.