



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI (DANİMARKA)

250 gr mantar (temizlenip ince dilimlenmiş)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı un

4 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

125 gr (1/2 su bardağı) krema

Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritin. Ateşi kısip mantarları 10 dakika, arasıra karıştırarak sote ediniz. Ateşi yükseltip unu ekleyiniz. Sürekli karıştırarak et suyunu katıp kaynatınız. Ateşi kısip 10 dakika, ağır ateşte pişiriniz.

Tuz, maydanoz ve kremayı ekleyiniz. Tencereyi ateşten indirip çorbayı ısıtılmış çorba kasesine boşaltıp servis ediniz.