



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

18-20 adet mantar
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım limon suyu
Tuz
6 su bardağı et suyu

Mantar silinir birkaç parçaya kesilir, limonlu suya kararmaması için atılır. Tencereye un ve yağ konur, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine sıcak et suyu eklenir. Orta ateşte kaynama noktasına gelince limonlu sudan süzerek mantarlar alınır, kaynayan karışıma atılır. 15-20 dakika sonra ateşten alınır.
