MANTAR ÇORBASI

Özgür Şef

500 gr. mantar
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı un
Yarım bağ dereotu
1 lt. soğuk su
1,5 su bardağı süt
Tuz

Mantarları yıkamadan üzerlerini temizleyerek ince ince doğrayın. Bir tencerede yağı ve unu kavurun. Kavrulunca tencereye mantarları ve tuzu ilave edip yaklaşık beş dakika kavurun. Üzerine sütü ekleyin ve karıştırın. Süt kaynayınca suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp altını kapatın. Tencereyi ocaktan almadan üzerine dereotu serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67496 • adı:Mantar Çorbası • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:48