



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ MANTAR ÇORBASI

8-9 adet iri mantar
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 bardak tavuk suyu
1 bardak süt 3 kaşık un
2 diş sarımsak
nane
tuz

Mantarları yıkayıp saplarından ayırdıktan sonra ince ince dilimleyin. Tencereye sıvıyağ ile alarak bıraktıkları suyu çekene kadar pişirin. 4 bardak tavuk suyunu ilave ederek mantarlar yumuşayınca kadar pişirin. 1 bardak sütü unu çırpın ve kaynayan suya ilave edin. Sarımsakları doğrayarak ilave edin 10 Dk Daha karıştırarak kaynatın. Taze yada kuru nane eşliğinde servis edin.