



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI MANTAR ÇORBASI

2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 su bardağı su (veya 2 su bardağı su, 2 su bardağı süt)  
250 gr mantar  
1 çay kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Tereyağı bir tencerede eritilir. İçine un eklenir ve kavrulur. Üzerine yavaş yavaş su eklenerek bir çırpıcı ile çırpılır. Mantarlar dilimlenir, kaynayan çorba suyuna eklenir. Tuz ve karabiber eklenir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra el blenderi ile çorba pürüzsüz hale getirilir. İçerisine nane ve pul biber eklenerek sıcak servis edilir.

