



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÖRÜLCELİ MANTAR ÇORBASI

10 adet kestane mantarı
10 adet kültür mantarı
1 su bardağı börülce
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı silme un
6 su bardağı sıcak su
2 diş sarımsak
2 dal maydanoz
2 çorba kaşığı krema
Karabiber
Tuz

Börülceyi akşamdan ıslatıp ertesi gün suyunu süzün, 10- 15 dakika haşlayın. Mantarları ince ince dilimleyin. Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında pembeleşene dek kavurun. İnce kıyılmış sivri biber ve mantarı ilave edin. Mantar suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine unu ekleyin. Bir-iki çevirip altı su bardağı sıcak su ilave edin. Kaynamaya başlayınca börülce, tuz, karabiber ve kıyılmış sarımsak katın. 20-25 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz ve krema ekleyip servis yapın.