



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI MANTAR ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

1 su bardağı aşurelik buğday
1 paket MAGGI kremalı mantar çorbası
5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Varsa 5-6 adet taze kültür mantarı
Sosu için;
1 su bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
Varsa 2 yemek kaşığı soya sosu

Buğdayı bir gece önceden bol suyla ıslatın. Ertesi gün süzüp orta boy bir tencereye aktardıktan sonra üzerine 5 santim kadar çıkacak suyla orta ısı ateşte, arada sırada karıştırarak yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp süzün.

MAGGI kremalı mantar çorbasını orta boy bir tencereye aktarın. Sütü de ekleyip orta ısı ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirmeye başlayın. Sürekli karıştırarak tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Çorba kaynamaya başlayınca haşlanmış buğday ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın.

Diğer taraftan, süt, yumurta sarısı ve varsa soya sosundan iki yemek kaşığı kadarı derin bir kaba aktarın. Bir tel çirpici yardımıyla çırpıp bir kenarda bekletin. Çorba kaynarken bir taraftan sürekli karıştırmaya devam edin. Bir taraftan da hazırlanmış olan sütlü yumurtayı azar azar ilave edin ve hızlıca karıştırın. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Üzerine iyice yıkandıktan sonra rendelenen ya da incecik doğranan mantarlar ilave edip servise sunabilirsiniz. İstenirse 3-4 yemek kaşığı rendelenmiş eski kaşar ve pul biber eklenerek çorbanın lezzetine lezzet katılabilir.