



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİNCİLE ÇORBASI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

500 gr. cincile mantarı
1 çorba kaşığı tereyağı
70 gr. un
Pirinç
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 limon
Tuz
Karabiber

Öncelikle cincile mantarlarının köklerindeki topraklı kısımları kesip atılır ve bol suda iyice yıkanır. Daha sonra süzüp beklemeye alınır. Derin bir tencereye 1,5 litre su koyup içine 1 limon suyunu ve tereyağını ekleyip kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlarken mantar, pirinç ve tuzu ilave edilir. Daha sonra mantarlar 5 dakika kaynatılır. Un, yumurta ve 2 su bardağı suyu bir kabin içine koyup bulamaç haline getirilir. Mantarlar ile pirinç pişmeye yakın unlu karışım mantarların içine ilave edilir. Çorba sürekli karıştırılıp, kıvama gelinceye kadar pişirilir.

Not: Yörede yaygın olarak yetişen mantarlardan **Mihtepeşi** veya farklı bir deyişle **Cincile** mantarı Bolu mutfağında önemli bir yere sahiptir. Çayır mantarları gibi ilkbaharda ve sonbaharda hatta hava koşulları uygun giderse yazın bile mantar severlere merhaba diyebilir. Ancak sonbaharda daha lezzetli ve beğenilen mantarlar çıktığı için pek rağbet görmez ama ilkbaharda yine mutfaklarda yerini alır.

