



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİNCİLE MANTARI ÇORBASI

Manda tereyağı  
Cincile mantarı (Kültür mantarı da olur)  
Taze soğan  
Manda sütü  
Manda yoğurdu  
Köy yumurtası  
Un  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
Manda tereyağı  
Pul biber

Tencerede tereyağını eritiyoruz. Cincile mantarlarını üçe bölüp tereyağında soteliyoruz. İncecik kıyılmış taze soğanı ilave edip sotelemeye devam ediyoruz. Süt ekleyip karıştırıyoruz. Ayrı bir yerde, manda yoğurdu, köy yumurtası ve unu iyice çırpıp ılıtarak yavaş yavaş çorbaya ekliyoruz. Tuz ve karabiber ekleyip kaynamaya bırakıyoruz. Servis ederken manda tereyağını eritiyoruz, altını kapatıp pul biber ekliyoruz. Kırmızı tereyağı sosunu çorbanın üzerine dökerek servis ediyoruz.

