



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ ÇORBA

1 adet yuvarlak ekmeK  
200 gram mantar  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 adet patates  
1 çorba kaşığı un  
4 su bardağı su  
2 adet sivri biber  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 dal maydanoz  
Taze çekilmiş karabiber  
Tuz

Öncelikle mantarları ve soğanı ince ince kıyın. Tencerede tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine irice doğranmış biberleri ve suyunu verip 10 dakika kadar kaynatın. Diğer yandan yumurta sarısı, un ve yoğurdu çırpıp çorbanın içine ekleyip karıştırın. 5 dakika kaynatıp maydanozla süsleyip ikam edin. Ekmeğin içini oyup çorbayı koyacak gibi açın ve içine doldurup sıcak ikram edin.