



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI MANTAR ÇORBASI

2 adet enginar
100 gram mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber
1 adet sivri biber

Enginarları küp şeklinde doğrayın, mantarları da aynı şekilde iri doğrayın. Tencerede tereyağını eritip kavurun. Daha sonra üzerine unu ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine sütü, mantarları ve enginarları katıp karıştırın. Çorbanın suyunu da üzerine ilave edip 20 dakika kaynamaya bırakın. İstenirse dereotuyla birlikte sıcak servis yapın.