



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYUNA MANTAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Su Bardağı yoğurt

2 Çorba Kaşığı un

6 Şu Bardağı et suyu

1 Tatlı Kaşığı tuz , nane

250 gr mantar

Bir tencerede un ve sana klasik yağ pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine yoğurt dökülerek iyice karıştırılır. Unun topak olmaması için gerekirse tel çırpıcı kullanılır. Üzerine et suyu dökülerek kaynamaya bırakılır. 5-10 dakika bol tuzlu suda bekletilen mantarlar iyice süzülür. Çok minik parçalara doğranır. kaynayan suya atılır. Tuz ilave edilir. Mantarlar pişinceye kadar kaynatılır. Servise sunulmadan önce çorbanın üzerine nane serpilir.
