



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ MANTAR ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorbası

6 su bardağı su

1 adet kuzu gerdan

1 adet küçük boy soğan

1/2 demet maydanoz

2 diş sarımsak

2 çorba kaşığı Teremyağ

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Üzeri için :

1 çorba kaşığı Teremyağ

pul biber

Kuzu gerdanı bir tencereye alıp üzerini iki parmak geçecek kadar su, soğan, sarımsak ve maydanoz ekleyin. Eti iyice yumuşayana kadar haşlayın. Süzüp elinizle didikleyin ve kenara alın. Teremyağı kızdırıp, unun rengi dönene kadar kavurun. Üzerine suyu koyun ve karıştırarak Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorbası'nı ilave edin. Kaynamaya başlayınca eti tencereye katın. 10-15 dakika birlikte pişirip ocaktan alın. Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı Teremyağı, pulbiberle yakıp, çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

---