TERBİYELİ MANTAR ÇORBASI

Ümit Usta

500 gram taze mantar
1 adet büyük boy kuru soğan
1 adet limonun suyu
2 litre et suyu
100 gram margarin
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için
2 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
100 gram margarin

Mantarları, 1 tatlı kaşığı tuz, 1/2 adet limonun suyu ve 1/2 litre su ile 5-6 dakika haşlayalım.
Haşlama suyundan 1 su bardağı ayırıp,mantarları süzelim. Haşladığımız mantarları da ufak ufak kıyalım.
Kuru soğanı rendeleyip, 100 gram margarin yağında pembeleştirdikten sonra, ince kıydığımız mantarları ilave ederek, biraz daha kavuralım.
Ayırdığımız 1 su bardağı mantar suyunu ve 2 litre et suyunu da koyup, kaynatalım.
Başka bir kapta, 100 gram margarin yağında, unu pembeleştirip, sütü ilave edelim. Bir taşım kaynatıp, kaynamakta olan çorbaya karıştırarak, katalım.
Yeterince tuz ve karabiber ekleyerek, çorbamız kıvama gelinceye kadar pişirip, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:75549 • adı:TERBİYELİ MANTAR ÇORBASI • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:35