



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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
200 gram yoğurt
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım limon suyu

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, 200 gram yoğurt, 2 adet yumurta, 2 çorba kaşığı un ve limon suyu ilave edelim. Bir taşım kaynatıp, kaynamakta olan çorbaya karıştırarak, katalım. Yeterince tuz ve karabiber ekleyerek, çorbamız kıvama gelinceye kadar pişirip, sıcak sıcak servis yapalım.