



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MANTAR ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
1 Bardak süt
Aldığı kadar baharat
1 Bardak PİRİNÇ
250 gr mantar
Aldığı kadar tuz
2 Adet havuç
3 Yemek Kaşığı un

Tencerede yağı ve unu 5 dakika orta ateşte kavurun. Havuçları ilave edip 3 dakika daha kavurun, ardından mantarıda ekleyin biraz daha kavurduktan sonra yavaş yavaş suyu ilave edin. hızlı bi şekilde karıştırın ki dibine tutmasın. pirincide ilave edip sürekli karıştırmaya devam edin. Kaynayınca sütüde ilave edin altı kısık şekilde 10 dakika pişmeye bırakın kaynadıktan sonra arada bir karıştırmanız yeterlidir. Tam bir vitamin deposu, denemenizi tavsiye ediyorum.