



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MANTAR ÇORBASI

1 kavanoz SuperFresh mantar (her biri 277ye kesilmiş)

3 çorba kaşığı tereyağı

2,5 çorba kaşığı un

800 ml piliç suyu

250 gr ıspanak (iri doğranmış)

150 ml krema

Tuz

Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağını ısıtın, mantarları katın. Üzerine kapak kapatın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak 4-5 dak. pişirin. Mantarlara un serpin, orta ateşte karıştırarak un sararınca kadar 3-4 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek suyu ekleyin. Hızlı ateşte karıştırmaya ara vermeden kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın, ıspanakları ekleyin ve 10 dak. pişirin.

Hafifçe karıştırarak krema ve tuzu ilave edip, 5 dak. daha pişirin.

Karabiber serperek servis edin.

