



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTAR ÇORBASI (SÜT KREMALİ)

www.istiridyemantari.net

350 gr. İstiridye Mantarı
1.5 Yemek Kaşığı Un
1.5 Paket Krema (200 ml.)
3.5 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1.5 Tatlı Kaşığı Tuz
5 Su Bardağı Kaynar Su
2 Çay Kaşığı Karabiber

Sıvı kremanız ve ıstiridye mantarınızı hazırlayın. Mantarınızın yenmeyecek kadar sertleşmiş kısımlarını ayıklayın. Daha sonra çok büyük olmayacak şekilde kuşbaşı şeklinde doğruyoruz. 5 su bardağı kaynar suyumuzu hazırlıyoruz. Tencerimizi düşük ısıda açıyoruz. Zeytinyağımızı ekliyoruz. Tenceremizi yüksek ısıda kaynattıktan sonra, en düşük ısıya getiriyoruz ve kapağı aralıklı kapatıyoruz. 28 dakika sonra ıstiridye mantarı çorbamız hazır olmuş olacak. Baharatlarınızı kullanıp afiyetle yiyebilirsiniz.

