



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTARI ÇORBASI

www.hayger.com

1.5 yemek kaşığı un
Yarım fincan sıvıyağ
Çok küçükse 7-8 adet, büyükse 3 adet istiridye mantarı
2 diş sarımsak
1 fincan sirke
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı et suyu

İstiridye mantarlarının sapını atıp geri kalanı küçük küpler halinde doğrayın.
Meyane yapmak için küçük bir çorba tenceresine sıvı yağı koyun, kızınca unu ekleyin ve hafif rengini değiştirip kokusu çıkana kadar kavurun.
Et suyunu ekleyin, kaynayınca doğradığınız mantarları ekleyin ve yumuşayana kadar haşlayın.
Suyu yoğunlaştığı zaman bir miktar sıcak su ekleyin ve kıvamını ayarlayın.
Bir tavada tereyağını iyice kızdırın ve kırmızıbiberi ekleyin, ocaktan alın.
Sarımsakları bir miktar tuzla ezin ve sirkeyle karıştırın.
Çorbayı tabaklara koyun. Üzerine kırmızıbiberli yağı gezdirin. En son olarak sarımsaklı sostan arzu ettiğiniz miktarda ekleyin.
İsteğinize göre yeşillik ekleyebilirsiniz.

