



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MANTAR ÇORBASI

THY Skylife

20 g kuzu göbeği mantarı
20 g ayı mantarı
20 g yumurta mantarı
20 g kanlıca mantarı
40 g un
40 g yoğurt
½ kuru soğan
15 g tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
150 g et suyu veya sıcak su

Tüm mantarları küp küp doğrayın. Ayrı bir tencerede kuru soğanı yağda kavurun, sonra üstüne mantarları ilave edip kısık ateşte 15 dakika daha kavurun. Ardından et suyu ilave edip kaynatın. Ayrı bir kaptan un, yoğurt, su ile çorbanın terbiyesini hazırlayın ve bittikten sonra, kaynayan mantarların üzerine yavaş yavaş dökerek yedirin. Hafif koyulaştıktan sonra tuz ve karabiber ilave edip servise hazırlayın. Dilerseniz dereotu ile servis edebilirsiniz.

