



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTAR ÇORBASI

1 adet soğan
1.5 çorba kaşığı margarin
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı çiğ krema
10 adet mantar (dilimlenmiş)

Margarini tencereye alın ve eritin. Soğanları kavurun. 4 su bardağı suyu ekleyin. Kaynayınca pirinç ve mantarları atın. 15 dk daha kaynatın. Un ve kremayı çırpıp kaynayan suya ilave edin. Maydonoz ile süsleyebilirsiniz.
