



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

8 bardak et suyu  
258 gr taze mantar  
½ limon suyu  
1 çay bardağı un  
1 bardak süt  
1 yemek kasığı tepeleme tereyağı  
Tuz, ½ çay kasığı kırmızıbiber  
Bir fiske hindistancevizi

1-Mantarları yıkadıktan sonra parçalara bölün; üzerine limon suyu gezdirip biraz bekletin.  
2-Bir tencerede yağı eritin ve mantarları koyup birkaç dakika sote yapın. Et suyunu katıp 10-15 dakika kaynatın.  
3-Sütle unu bir kapta karıştırın ve kaynayan çorbaya katın. Tuz ve baharı koyup kısık ateşte 15-20 dakika pisirin.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)