



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MANTAR ÇORBASI

Anadolujet Magazin

50 gr kuru kuzugöbeği mantarı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su (mantarı ıslattığınız suyu kullanın)
1 baş kuru soğan
1 diş sarımsak
Bir tutam taze ya da kuru tarhun otu
Bir çimdik muskat rendesi
Tuz
Karabiber

Mantarı akşamdan kaynar suya koyun; sabaha kadar yumuşasın. Suyunu atmayın. Mantarları süzüp kuşbaşı doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip yemeklik doğradığınız soğanı ve sarımsağı pembeleşene kadar kızartın. Unu ekleyip bir meyane hazırlayın. Un kokusu kalmayınca yavaş yavaş sütü ve mantar suyunu dökün. Bırakın bir taşım kaynasın. Mantarları ve baharatları ekleyip bir taşım daha kaynatın. Sıcak sıcak servis edin.

