



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

600 gr mantar
50 cl sıvı krema
50 gr katı yağ
1/2 limon suyu
1 adet soğan
1 diş sarımsak
tuz ve karabiber

Mantarları büyük parçalar halinde kesip temizleyin. Soğanı ince dilimler halinde kesin. Sarımsağı sarımsak kıyıcıda kıyın. Soğanı ve sarımsağı yağda iyice kavurun. Mantarları içine ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyip 5 dk pişirin. Limon suyunu katın. Dödüklüde 10 dk pişirin ve buharı boşalttıktan sonra dödüklüyü açın. Bir kaserolün içine sıvı kremayı boşaltın ve kaynatın. Kremayı kaynadıktan sonra yemeğe katın ve yağ gibi yumuşayana kadar karıştırın.