



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTAR ÇORBASI

8 bardak et suyu  
250 gram taze mantar  
1/2 limonun suyu  
1 ay bardağı un  
1 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Kırmızıbiber  
Bir fiske hindistancevizi

Mantarları yıkadıktan sonra parlara bölün. Üzerine limon suyu gezdirip bekletin. Bir tencerede yağı eritin. Mantarları koyup birkaç dakika soteleyin. Et suyunu. katıp 10-15 dakika kaynatın. Sütle unu bir kapta karıştırın. Kaynayan çorbaya katın. Tuz ve kırmızıbiberi koyun. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin, servis yapın.

