



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

250 g mantar
4 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 su bardağı süt
4 su bardağı tavuk suyu
½ demet dereotu
Tuz ve Karabiber

Mantarların saplarını çıkarıp doğrayın. Dereotunu ayıklayıp, kıyın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın ve mantarları soteleyin. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları ilave edip, mantarlar suyunu çeken kadar pişirin. Mantarlar suyunu çekince unu ekleyip 5 dakika kadar kavurun. Tavuk suyunu ve sütü ilave edip çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırıp orta ateşte pişirin. Son olarak tuz karabiber, kırmızı pul biberi ekleyin. Dereotu ile süsleyerek servis edin.

