



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Gombaleves

500 g mantar  
1 baş soğan  
2 adet havuç  
1 adet maydanoz kökü  
Ayçiçek yağı  
1 çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
Tuz  
Karabiber  
1,5 litre su krem şanti

İnce kesilmiş soğanı yağda kavurun. Dilimlenmiş havuçları, maydanoz kökünü, mantarları ve ince kesilmiş maydanozu ilave edin. Üstünü kapatıp kendi suyunda pişirin. Sonra karabiberle suyu ekleyin ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Küçük bir tencerede biraz yağ ısıtın. Yağda unu sürekli karıştırarak bir dakika kavurun ve kırmızı biberi de ilave edip içine biraz su dökün. Bu karışımı ateşten alın ve topaklaşmaması için iyice karıştırın. Kaynayan çorbaya dökün, karıştırın ve birkaç dakika yavaş yavaş kaynatın. Birer kaşık krem şanti ve taze maydanoz ile servis yapın.

