



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

400 gram mantar
1 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
3 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
1 kutu (200 ml) krema
Karabiber
Pulbiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Çekilmiş karabiber
Kıyılmış dereotu

Mantarları yıkayıp, kıyın. Kararmaması için içinde limon suyu bulunan bir kaba alın. Zeytinyağı, kıyılmış sarımsak ve limon suyundan çıkardığınız mantarı tencereye alıp, suyunu çekene dek pişirin. Un ilave edip, unun kokusu gidene kadar kavurun. Et suyu, süt ve krema ekleyip kaynamaya bırakın. Mantarları hafif dişe gelecek şekilde blenderden geçirin. Karabiber, pulbiber ve tuz ekleyip ocaktan alın. Üzerine karabiber serpip, dereotu ile servis yapın.

