



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

300 gram kültür mantarı
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz

Mantarlı güzelce yıkayıp temizleyin.

Ardından küp küp doğrayıp tencereye alın.

Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Limon suyunu da ekleyip mantarları güzelce haşlayın.

Farklı bir tencerede tereyağını eritin. Unu da ilave edip kavurun.

Unun rengi değişince sütü ekleyin.

Daha sonra su, karabiber ve tuz ilave edin.

Mantarları da süzüp ekleyin ve kaynayana kadar pişirin.

