



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

125 gram taze mantar
1 Limonun suyu
1 litre et suyu
1 tatlı kaşığı yağ
1 ay bardağı süt
1 kahve fincanı un
1 ay kaşığı tuz

Bol suda yıkanmış mantarlar, bir tabaağa çıkarılır, üzerine limon suyu dökölerek iyice karıştırılır. Yağ bir tencerede kızdırılır ve üzerine mantarlar konularak bir iki dakika kavrulur ve et suyu ilave edilerek kaynatılır. Süt ile un küçük bir kapta iyice karıştırılıp, kaynamakta olan mantarlara eklenir, tuzu da konulup ağır ateşte yarım saat pişirildikten sonra servis yapılır.