



MANTAR ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

9-10 adet kültür mantarı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
1 diş sarımsak
1 küçük kuru soğan
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Mantarları limonlu suyun içine doğruyoruz. Tereyağını eritip zeytinyağı ekliyoruz ve mantarları sote ediyoruz. Soğan, sarımsağı ve unu ilave ediyoruz. Biraz kavurup suyunu ekliyoruz. Kaynayınca bir bardak süt ekliyoruz. Ocaktan inmeye yakın tuzunu koyuyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.10.2022