



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR ÇORBASI

15 kültür mantarı  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
2 kaşık un  
1 bardak süt  
1 litre sıcak su  
Sıvıyağ  
Karabiber  
Tuz

Soğan ve sarımsakları küçük küçük doğrayıp sıvıyağ koyduğunuz tencerede kavurun. Doğranmış mantarları tencereye alıp sularını salmasını beledikten sonra un ilave edip karıştırın. Sıcak su ekleyip kaynattıktan sonra sütü ilave edin. O da kaynayınca 10-15 dakika daha kısık ateşte pişirip karabiber ve tuzunu da ekleyin, ocaktan alın.

