



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR ÇORBASI

300 Gram Mantar  
6 Yemek Kaşığı Un  
11-12 Su Bardağı Su  
1 Su Bardağı Süt  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı  
Tuz

Mantarlar yıkanıp doğranır.

Tereyağıyla birlikte suyunu çekene kadar kavrulur, un koyulup biraz da öyle kavrulur.

Su koyduğumuzda topraklanmaması için, mantarlar soğumaya bırakılır.

Soğuyunca, su ve süt ilave edilir.

Kaynadıktan sonra bir 15 dakika daha kaynatılır, en son tuz ve karabiber ekilir.

Mantar Çorbası hazır.

Not: Kültür mantarları yerine kayın, kestane de kullanabilirsiniz. Çorbayı pişirirken sıcak su yerine ertsuyu da kullanabilirsiniz. Sevdiğiniz baharatlardan da ekebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.06.2021