



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

- 2 su bardağı mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı su
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mantarları haşlayın ve siyah suyunu süzün. Derin bir tencerede yağı kızdırıp önce unu sonra sütü ekleyin. Krema kıvamı elde edeceksiniz. Bu aşamada mutlaka tel çırpıcı ya da blender kullanın. Ardından mantarları süzüp üzerlerine 1 limonu sıkın. Hazırladığınız sütlü karışıma limonlanmış mantarları ekleyip karıştırın. Çorbanın tuzunu da attıktan sonra su ekleyerek pişmeye bırakın. Kaynadıktan sonra 2 dakika daha pişirin.

