



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR ÇORBASI

250 gram kültür mantarı  
1 adet kuru soğan  
1 diş soyulmuş taze sarımsak  
1 yemek kaşığı ile un  
1 yemek kaşığı ile tereyağı  
1 yemek kaşığı ile ayçiçeği yağı  
2 su bardağı ile süt  
3 su bardağı ile su  
1 çay kaşığı ile tuz  
1/2 çay kaşığı tane çekilmiş karabiber

Bol suda yıkayarak, kuruladığınız mantarları küçük küpler halinde doğrayın. Kuru soğan ve sarımsağı ince ince kıyın.

Tereyağını ve ayçiçeği yağını bir tencerede kızdırın.

İncecik kıydığınız kuru soğan ve sarımsağı rengini alana kadar kavurun.

Dilimlenmiş mantarları ilave ettikten sonra suyunu salmaması için yüksek ateşte kavurma işlemine devam edin.

Unu ekleyerek ve renk alıp, kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam edin.

Tuz ve tane çekilmiş karabiberi ilave edin.

Ardından; azar azar sütü de ekleyerek, çorbanızı hızlı bir şekilde karıştırmaya devam ederek unun topaklanmasını önleyin.

Çorbanın suyunu ilave ettikten sonra ise; aralarda 10 dakika kadar karıştırarak kaynatın.

Kıvamını alan çorbanızı damak zevki arzuya göre doğranmış maydanoz ilave ederek sıcak olarak servis edin.

