



MANTAR ÇORBASI

1 paket mantar (400 gr.)
2 kaşık un (tepeleme)
1 yemek kaşığı tereyağı
3-4 diş sarımsak
2 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber

Bir tencerede 2 kaşık un 2-3 dakika kavrulur, hatta ocak kapatıldıktan sonra da tencerenin ısısında un pembeleşmeye yaklaşıncaya kadar çevrilir.

Sonra un soğuması için çukur bir kaba alınır.

Bu arada mantarlar sudan geçirilir ve sap kısımları biraz kesilip, ince ince doğranır.

Aynı tencereye tereyağı konur ve mantarlar ilave edilir. Önce suyunu salıp, sonra da mantarlar yumuşayınca kadar ara ara karıştırılır.

Ardından 3 bardak su ilave edilir. Sarımsaklar rendelenir, tuz eklenir.

Soğuyan una 2 bardak süt katılır ve tel çırpıcı ile çırpılır, bu karışım da yavaş yavaş çorbaya ilave edilir.

Tüm malzeme karıştırılır, kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocağın altından indirilir.

Kıvam koyu olursa süt ya da su ile inceltilir.

Servis esnasında karabiber ekilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.10.2022