



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

400 gram kültür mantarı
1 su bardağı süt
3,5 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Karabiber
Tuz

Mantar çorbası için öncelikle mantarlı güzelce yıkayıp temizleyin.
Daha mantarları ince ince doğrayın.
Tereyağını tencerede eritin.
Üzerine mantarları ilave edin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Mantarlar kavrulunca üzerine un ekleyip kavurmaya devam edin.
Daha sonra suyunu ekleyip karıştırın. Orta ateşte ara ara karıştırarak pişirin.
Kaynayınca kısık ateşe alın ve sütünü ilave ediniz
Son olarak karabiber ve tuzu da ekleyip bir taşım daha kaynatın.
Dilerseniz üzerine ince doğranmış dereotu ekleyerek servis edebilirsiniz.

