



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

10 adet mantar
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 litre sıcak su
1 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

İlk olarak mantarları ve soğanları güzelce yıkayın ve küçük küçük doğramaya başlayın. Ardından bir tavaya alın. İçine yağ döktükten sonra güzelce kavurmaya başlayın. Mantar ve soğanlar renk değiştirene kadar kavurmaya devam edin. Sonra unu ilave edelim ve unun kokusu çıkana kadar kavuralım. Bir taraftan karıştırırken bir taraftan da suyumuzu ekleyelim ve orta ateşte çorbamızı kaynamaya bırakalım. Çorba kaynadıktan sonra üzerine baharatları ilave edelim. Son olarak, üzeri için tereyağını bir tavada pul biber ekleyip kızdıralım.

