MANTAR ÇORBASI

250 gram mantar,
1 limon,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1.5 çorba kaşığı un,
1 su bardağı süt,
yarım demet dereotu,
tuz,
100 gram haşlanmış tavuk eti (beyaz kısmı)

Mantarları boyuna ince ince dilimleyerek tencereye alalım. Limon suyunu mantarların üzerine ekleyelim. Su ilave edelim. Mantarlar yumuşayana dek haşlayalım. Ayrı bir tencereye tereyağını alıp, eritelim. Unu ilave edelim. Un çok hafif pembeleşmeye başladığında sütü azar azar ve karıştırarak ekleyelim. Mantarları haşlama suyu ile birlikte ilave edelim. Gerekirse biraz daha su ekleyelim. Küçük kesilmiş tavuk etini ilave edelim. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak pişirelim. Çorbanın tuzunu ayarlayalım. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşin üzerinden alalım. Çorbayı kaselere doldurduktan sonra üzerine ince kıyılmış dereotu serpelim.

© lezzetler.com tarif no:17073 • adı:Mantar çorbası • gönderen:Beste • indirme tarihi:30.08.2025 - 23:41