



MANTAR ÇORBASI

200 gram mantar
Yarım adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Küçük bir tavada unu süt ile karıştırın.
İçerisine baharatları koyun ve krem kıvamını alana kadar karıştırın.
Bir tencereye mantarları iri iri kesip ekleyin.
Küp küp kestiğiniz soğanları koyup kavurun.
Üzerine bardak su koyun ve terbiyeyi yavaş yavaş boşaltın.
İyice karıştırın. 30 dakika boyunca ardından köpüren kısmı çıkarın.

