



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR ÇORBASI

250 gr mantar
4 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
3 diř sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 su bardağı süt
4 su bardağı et suyu
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber

Mantarların saplarını çıkarıp, doğrayın. Dereotunu ayıklayıp, kıyın. Margarini kızdırıp, mantarları ekleyip kavurun. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları ilave edip, mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar pişirin. Mantarlar suyunu çekince içine unu ekleyip, unun kokusu çıkana kadar kavurun. Unun kokusu çıkınca et suyunu ve sütü ekleyip çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırıp orta ateşte pişirin. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi ilave edip sıcak olarak üzerine kıyılmış dereotunu serpin. orbanız servise hazır.