



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

1 kutu mantar konserve
1 küçük soğan
3 yemek kaşığı un
3 su bardağı su
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı margarin
Karabiber
Tuz

Mantarlar ve soğanlar ufak ufak doğranır. Daha sonra kızdırılmış yağın içinde hafif kızartılır. Üzerine un ilave edilip 1-2 dakika devamlı kavrulur. Suyunu ve sütünü ilave ettikten sonra tuzu biberi ilave edilir ve kaynayana kadar karıştırılır, altı kısılır ve 10 dakika devamlı piştikten sonra corba hazır.

[ML® Havuçlu Mantar Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019