



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

500 gr. mantar
100 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 paket çiğ krema
Çeyrek lt. süt

Unu ve tereyağını bir tencereye koyup kavurun. Ufak doğradığınız mantarları da bu karışıma ilave edin. Bir süre kavurmaya devam ettikten sonra sütü ve kremayı ekleyin. Çorbanın kıvamını kaybetmeyeceği kadar su koyup kısık ateşte pişirin.