



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

250 gr. mantar
1 adet patates
1 adet soğan
4 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yarım yemek kaşığı un
8-10 sap maydanoz
Küp doğranıp, kızartılmış ekmek
Tuz
Karabiber

Tereyağını eritip unu ekleyin. Bir müddet karıştırarak kavurun. Tavuk suyunu ilave edin. Mantarları incecik dilimleyin. Soğan ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Hepsini tencereye alın. Kaynamaya başlayınca tuzunu katın. Bir taşım kaynatıp, tencereyi indirin.
