



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

Malzeme

- 250 g mantar
- 4 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 yemek kaşığı un
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 su bardağı süt
- 4 su bardağı et suyu
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp, doğrayın.
2. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
3. Tencerede Sana Crème Bonjour u kızdırıp, mantarları ekleyip kavurun. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları ilave edip, mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar pişirin.
4. Mantarlar suyunu çekince içine unu ekleyip, unun kokusu çıkana kadar kavurun.
5. Unun kokusu çıkınca et suyunu ve sütü ekleyip çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırıp orta ateşte pişirin.
6. Tuz ve karabiber ve kırmızı pul biberi ilave edip sıcak olarak üzerine kıyılmış dereotunu serpip servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.04.2023