



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

500 gr. mantar
30 gr. margarin
1 büyük soğan
1 litre et suyu
tuz
karabiber
40 gr. un
1/2 kap yoğurt

Mantarları ayıklayıp yıkayın. Kalın dilimler halinde kesin. Margarinı kızdırın. Mantarları içinde kızartın. Sonra ayıklanmış ve yemeklik olarak doğranmış olan soğanı ilave edip birlikte kavurun. 5 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Sonra ısıtılmış olan et suyunu ilave edin. Tuz, karabiber ekin ve 15 dakika kaynatın. Unu, soğuksu ile karıştırıp çorbaya katın. 7 dakika daha pişirin. Sonra yoğurdu ilave edin. Karıştırın. Ocaktan alın. Çorba tabaklarına dağıtıp servis yapın.

