



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

- 1 Adet orta boy soğan
- 1.5 orba kasigi margarin
- 200 gr dilimlenmis mantar
- 4 Su bardagi et suyu
- 2 orba kasigi un
- 1 ay kasigi pirinç
- 1 ay bardagi krema

Sogani ince ince dograyarak kisik ateste margarin ile birlikte pembelestirin. zerine et suyunu ilave edip, kaynayinca pirinci ve dilimlenmis mantari ilave ederek 15 dakika daha kaynamaya birakin. Diđer taraftan un ile kremayi bir kabin içinde karistirarak, atesteki çorbaya ilave edin. Karistirmaya devam ederek 5 dakika daha kaynatip atesten alin. Servis yaparken çok ince kiyilmis maydanozu ilave edip servis yapin.

[ML® Kaymaklı Mantar orbasi için tıklayın](#)
