



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

1 paket mantar (yaklaşık 250 gr.)
1 tatlı kaşığı un
2 kaşık yağ
Tuz
Kırmızıbiber
1 yumurta
1 çay fincanı süt
Yarım limon suyu

Mantarı iyice yıkayınız. Şapka ve sap kısımlarını küçük karelere kesiniz. Bir tencereye 4-5 bardak su koyup, doğradığınız mantarları, limon suyunu ilâve edip mantarlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Diğer tarafta yumurta sarısını, sütü bir kâseye koyup çatalla iyice karıştırınız. Çorba suyundan alıp terbiyeyi ılıklaştırınız. Hazırladığınız bu terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya kattıktan sonra bir taşım kaynatıp ateşten alınız. Çorbayı kâseye boşaltıp üzerine kırmızı biber ya da karabiber serpip servis yapınız.