



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

Elif Korkmazel

200 gram mantar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çorba tereyağı
3 su bardağı su
2 adet sivribiber
Karabiber, tuz
Kırmızı pul biber

Mantarların kabuklarını soyup, sivribiberle beraber ince ince kıyın. Tereyağıyla mantarları 5 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanı ilave edip 5 dakika daha pişirin. Üzerine unu serpin ve sütü ilave edip tekrar karıştırın. Suyunu da ilave edip 5 dakika kaynatın. Üzerine kırmızıbiber serpip sıcak servis yapın.