



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

100 gram mantar
2 çorba kaşığı un
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
4 su bardağı su

Mantarları ince kıyın ve tencereye tereyağını koyup mantarları 4 dakika kavurun ve kıyılmış sivri biberi ekleyip, üzerine un serpin kavurmaya devam edin. Sütü ilave edip üzerine su ilave edin ve 10 dakika kaynatıp sıcak olarak servis yapın.
