



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

Özgür Şef

500 G KÜLTÜR MANTARI
2 YEMEK KAŞIĞI TEREYAĞI
4 YEMEK KAŞIĞI UN
1LT SOĞUK ŞU
TUZ
1,5 SU BARDAĞI SÜT
1 AVUÇ KIRILMIŞ LAYS

Mantarları yıkayıp küçüklerini ikiye, büyüklerini dörde bölün. Hepsini ince ince doğrayın. Orta boy bir tencerede yağı ve unu kavurun. Kavrulunca tencereye suyu ekleyin ve karıştırıcı yardımıyla karıştırın. Su kaynayınca mantarları ve tuzu ilave edip yaklaşık 20 dakika pişirin ,piştikten sonra sütü ekleyin. 1 taşım kaynatıp altını kapatın. Taze çekilmiş karabiber ile servis yapmadan önce üzerine kırılmış lays dökün.