



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR ÇORBASI

15 adet mantar  
1 adet orta boy soğan  
Yarım demet maydanoz  
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 su bardağı su  
4 adet orta boy patates  
1 çorba kaşığı un

Tencereye zeytinyağını koyun. Mantarları yıkayıp kurulayarak, ince ince doğranmış soğan ile tencereye ekleyin. Kavurmaya başlayın. İnce doğranmış maydanozu da ilave edin. Malzemelerin iyice rengi değişip, mantarlar iyice yumuşadığı zaman ocaktan alın.

Rendelenmiş muskat ve tuzu katıp karışımı blenderden geçirin. Sonra üzerine unu ve suyu ekleyip karıştırarak haşlayın. Patateslerin içlerini oyup kabuklarıyla 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Sıcak patatesleri içine çorbadan doldurup servise sunun.