



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTAR ÇORBASI

250 Gr Sana Klasik  
2 Yemek Kaşığı un  
3 Bardak sıcak süt  
2 Adet beyaz soğan  
1 Bardak sıcak su  
500 gr kestane mantarı

Mantarları kağıt havluyla temizleyin. Sulanmaması için yıkamamakta yarar var. Saplarını atın ve çok küçük doğrayın. Ben 5-6 tanesini dilim dilim doğruyorum ki yerken görölsün. Yine küçük küçük doğradığınız soğanları ve mantarları 2 yemek kaşığı yağ ile bir tencereye koyun. Hafifçe karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte sulanıp, yumuşayana kadar bir kaç dakika pişirin. Yumuşayınca tencerenin kapağını açın ve ocağın derecesini arttırarak, suyunu iyice çektin. Bu malzemeyi bir kaseye alıp, bir kenarda bekletin. Aynı tencereye 4 yemek kaşığı yağı koyun, kızınca 2 yemek kaşığı unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Bu malzemenin üzerine bir yandan yavaş yavaş sütü ekleyin ve bir yandan tel spatulayla iyice çırpın. Sıcak suyu ekleyin. Karabiberi ve tuzu ekleyin. Koyulaşıp, krem rengi olana kadar pişirin. Mantarları ekleyin. Karıştırıp bir kaç dakika daha pişirin. Koyu gelirse bir miktar sıcak su takviyesi yapabilirsiniz. Arzu ederseniz servis yaparken, çorbaların üzerine bir çay kaşığı krema ekleyip, bir kürdanla hafifçe dağıtıp, süsleyebilirsiniz.

---