



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çay Kaşığı karabiber
1 Adet limon
2 Çay Kaşığı tuz
3 Çorba Kaşığı un
250 gr mantar
1 Su Bardağı süt
4 Su Bardağı su
2 Çay Kaşığı nane
1 Adet soğan

Mantarı yıkayıp tencereye koyun, mantarların üstüne 1 tane limonu sıkarak birkaç dakika bekletin. Başka bir tencereye yağı koyun. Rendelediğiniz soğanı kavurun. Küçük küçük doğranan mantarları tencereye ekleyerek 5 dakika kavrun. 3 Çorba kaşığı un ilave edilerek, 5 dakika daha kısık ateşte kavrulur. Kaynar su ve 1 bardak süt ilave edilerek 15 dakika kaynatılır. Tuzu da ilave edilir. Üzerine nane serpin.