



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TADINA DOYULMAZ MANTAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
4 Dilim limon suyu
14 Adet mantar
2 Yemek Kaşığı un
3 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Adet soğan
3 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Bardak süt

Mantarların çok su ile temas edip tadını kaybetmemesi gerekir. Bu yüzden mantarlar kısa süreli tek tek yıkanabilir ya da havlu peçeteyle mantarların üzeri silinerek üzerindeki saydam zar soyulur. 15 adet mantar temizlenerek iri iri doğranır. 1 adet soğan soyularak ince ve küçük bir şekilde doğranır. Yapılacak olan yemek çorba olacağı için soğanların ağıza gelmemesi gerekmektedir. Büyük boy tencere yüksek ocak ateşe konularak içerisine 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile 1 adet doğranmış soğan eklenerek kavrulur. Soğanlar kavrulurken, 2 çay kaşığı tuz ilave edilir. Pembeleşen soğanlara doğranmış olan mantarlar ile önceden elde edilmiş tavuk suyu, 2-3 adet defne yaprağı ve 2-3 adet tane karabiber eklenerek harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Eğer eklenen tavuk suyu yetmez ise mantarların üzerini 1 cm geçecek kadar su da ilave edilebilir. Kaynayan mantarların içerisine yarım limon sıkılır. Bir kabin içerisine 3 yemek kaşığı yoğurt, 1 bardak süt eklenerek karıştırılır. Karıştırırken yoğurdun ezilmesi ve içerisinde tortu kalmaması gerekir. Aynı zamanda küçük bir tavada 2 yemek kaşığı yağı orta ocak ateşte eritilir. Yağı eriyince 2 yemek kaşığı un konularak mantar çorbasının meyanesi hazırlanır. Unun kavrulup pembeleşmesi gerekir. Un kavrulmaya başlayınca 1 bardak soğuk su eklenerek karıştırılır ve blendırdan geçirilir. Sütü yoğurt ve unlu meyaneye ayrı ayrı yavaşça ve karıştırılarak çorbaya eklenir.

Not: Bir gece önceden herhangi bir tencereye tavuk kemiği konularak içerisine 1 litre su eklenerek, tavuğun yağı çıkana kadar ortalama 40 dakika kısık ocak ateşinde pişirilir ve bu şekilde tavuk suyu elde edilmiş olur.