



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

250 gram taze mantar

1 adet limon suyu

1 çorba kaşığı yağ

2 litre et suyu

1 su bardağı süt

2 kahve fincanı un

1 tatlı kaşığı tuz

Mantarları bol suda yıkayınız, bir tabağa çıkarıp üzerine limon suyu döküp iyice karıştırınız.

Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Mantarları ilâve ederek 1 dakika mantarı kavurunuz.

Et suyunu ilâve edip kaynatınız. Küçük bir kapta süt ile unu iyice karıştırıp kaynamakta olan mantara karıştırarak yediriniz.

Tuzunu ilâve edip ağır ağır 30 dakika pişirip servis yapınız.



Fotoğraf "tarifsiz tarifler" tarafından gönderildi. 25.08.2018