



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam maydanoz
1 Litre et suyu
1 Adet soğan
1 ay Kaşığı seker
3 Yemek Kaşığı un
1 ay Bardağı süt
250 gr mantar
1 Su Bardağı pirinç

250 gram mantarı büyük olarak doğrayın. 1 çorba kaşığı sana margarinle kavurun. Soğanı rendeden geçirip bir çorba kaşığı daha margarin ekleyip kavurun. Tuzunu karabiberini ekleyin. Pirinci, şekerini ekleyin. Et suyu ve biraz su koyup kaynatın. Sütü, unu ve maydanozu rendeden geçirip çorba kaynadıktan sonra bu karışımı ilave edip bir taşım daha kaynatın.