



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR ÇORBASI

- 5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 orba Kaşığı Un (tepeleme)
- 1 Şu Bardağı süt
- 8 Adet kültür mantarı
- 1 Litre sıcak su
- 1 Adet kuru soğan
- 1 ay Kaşığı Karabiber, tuz, Kırmızı biber

Mantarları yıkayıp çok minik doğrayalım Soğanı çok ince doğrayıp sanayağda çevirelim. Mantarları da ekleyelim ve az sulanana kadar kavuralım. Unu ekleyelim bir iki daha çevirelim. Karabiberi ekleyelim ve sıcak suyu ekleyip kaynadıktan sonra oda sıcaklığındaki sütü ekleyip kaynara çıkana kadar karıştıralım. orba kaynamaya başladıktan sonra 10 dk pişirelim ve altını kapatıp tuzunu atalım. Servis ederken sanayağda kavurduğumuz kırmızı biberle hazırladığımız yağı üzerine gezdirelim.