



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

MALZEMELER

500 gr mantar
100 gr krema
4 kaşık un
1 fincan mısırözü yağı
tuz
5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Yağı tencereye koyup, hafif pembeleşinceye kadar kavurun soğuk suyu yavaş yavaş kavurduğunuz una boşaltın. kaynayana kadar karıştırın. Bu arada yıkadığınız mantarları bir cm kalınlığında doğrayın ve beş dakika suda haşlayıp, süzün. Mantarları kaynayan unlu suya karıştırın. Kremayı yarım fincan sütle çırpıp çorbaya boşaltın. Tuzunu koyup beş dakika daha pişirip ocağı kapatın