



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
3 orba kaşığı yoğurt
100 gram mantar
2 orba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
2 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz, nane, kırmızıbiber

Pirinci iki su bardağı suda yumuşayınca kadar pişirin, biraz ılındırın. Yoğurdu çırpıp içine dökün. Kıyılmış mantarı tavada tereyağıyla kavurduktan sonra çorbaya ilave edip beş dakika daha pişirin. Ezilmiş sarımsakları ilave edin. Zeytinyağında kırmızıbiberi yakıp nane ekleyin, çorbanın üzerine gezdirin, afiyetle yiyin.