



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR ÇORBASI

1 demet taze soğan
10 adet mantar
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
7 su bardağı ılık su ya da et suyu
Bir tutam köri
1 tatlı kaşığı tuz

Taze soğanı ince kıyıp bir çorba kaşığı tereyağında soteleyin. Unu kalan tereyağında rengi dönene dek kavurun. İnce doğranmış mantarı ilave edip kavurun. Su ekleyip kaynayana dek karıştırın. Kaynamaya başlayınca taze soğanı katın. Tuz ve köriyi ilave edip 10-15 dakika pişirin.