



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım kg mantar
250 gr kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Etin üzerine su konur, yumuşayana kadar pişirilir. Un ve tereyağı kavrulur. Üzerine et suyu, tuz ve karabiber katılır. Kaynama noktasına gelince ince doğranmış mantar eklenir. Pişmesine yakın haşlanmış et katılır, bir taşım pişirilir.