



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MISIR ÇORBASI

500 gr mısır
4 kařık margarin
1 kuru sođan
2 kařık un
4 bardak süt
3 bardak et suyu
15 adet mantar
3 diř sarımsak
Dereotu
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber

Margarini eritip içine soğan, sarımsak ve mantarları ekleyip, soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Unu ilave edip iki dakika daha kavurun. İki bardak su koyup, sürekli karıştırarak unun topaklanmasını önleyin. Sonra kalan suyu ilave edin. Baharatları da koyduktan sonra kaynayana kadar karıştırın. Mısırdan üç yemek kaşığı ayırın. Kaynayan çorbaya ılıttığınız sütü ve kalan mısırları ilave edin. Çorbayı mikserle pre haline getirin. Hafif ateşte beş dakika pişirin. En son, içine ayırdığınız mısır tanelerini ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırdıktan sonra kaselele alıp servis yapın.