



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PRENSES ÇORBASI

1 demet taze kuşkonmaz
6-7 adet mantar
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
6 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
tuz, karabiber

Az suda kuşkonmaz ve mantar haşlanır ve süzgece çıkarılır. Tencereye tereyağı ve un konur, unun rengi değişince rende kuru soğan eklenir kavrulur. Kuşkonmaz ve mantar ince ince kıyılır sütle karıştırılır. Tencereye katılır, üzerine et suyu, tuz, karabiber eklenir kaynatılır. En son yarım su bardağı etsuyunda çırpılmış yumurta katılır, bir taşım kaynatılır.