



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİSAFİRPERVER ÇORBA

Yarım kg kültür mantarı
6 su bardağı tavuk suyu
1 adet yumurta
2 diş sarımsak
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 tatlı kaşığı tuz

Yoğurt, un, yumurta ve ezilmiş sarımsak iyice çırpılır. Tencereye tavuk suyu ve haşlanmış pirinç konur, üzerine çırpılmış karışım eklenir. Isınana kadar pişirilir. Mantarlar kuru bezle silerek temizlenir, bir kaç parçaya kesilir, az limonlu suda 2 dakika haşlanır. Kevgirle alınır ve hemen çorba karışımına aktarılır, karıştırarak bir taşım kaynatılır. Tuz en son katılır ve ateşten alınır.