



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU MANTAR ÇORBASI

200 gr kültür mantarı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
4 yaprak ıspanak
Yarım demet maydanoz
Yarım demet fesleğen
2 çorba kaşığı mısır unu
6 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ krema
1 tutam rendelenmiş muskat

Mantarları soyup küçük küpler halinde doğrayın. Tereyağında 10 dakika kadar kavurun. Rengi dönünce üzerine unu, sütü ve ince kıyılmış yeşillikleri ekleyip kavurmaya devam edin. Mısır ununu ve suyu ilave edin. 15 dakika kısık ateşte pişirip çiğ krema ve muskat rendesiyle servis yapın.