



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ MANTAR ÇORBASI

250 gr Mantar  
1 adet Patates  
1 adet Soğan  
4 su bardağı Tavuk Suyu  
1 yemek kaşığı Tereyağı  
1 Yemek Kaşığı Un  
8-10 sap Maydanoz  
Küp doğranıp, kızartılmış Ekmek  
Tuz  
Karabiber

Tereyağını eritip unu ekleyin. Bir müddet karıştırarak kavurun. Tavuk suyunu ilave edin. Mantarları incecik dilimleyin. Soğan ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Hepsini tencereye alın.

Kaynamaya başlayınca tuzunu katın. Bir taşım kaynatıp, tencereyi indirin. İnce kıyılmış maydanoz ve kızarmış ekmekle servis yapın.

---