



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ MANTAR ÇORBASI

4-6 kişilik
250 gram mantar
Yarım adet limonun suyu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı pirinç
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber
1 adet yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz

Mantarları boyuna dilimler halinde kesip, çeyrek limonun suyu ilave edilmiş suda haşlayalım. Bu arada tencereye sıvıyağ ekleyip, yarım çorba kaşığı salçayı 2 dakika kavuralım. Yarım su bardağı pirinci ve 4 su bardağı suyu ilave edip, pirinçler lapalaşana dek pişirelim. Ateşten almadan 10 dakika önce haşlanmış mantarları, tuzu ve karabiberi ekleyelim. Ayrı bir yerde yumurtanın sarısına çeyrek limonun suyunu ekleyip, iyice çırpalım. Çorbayı ateşten almadan 1 dakika önce limonlu yumurtayı ılıştırarak katalım. İyice karıştıralım. Üzerine ince kıyılmış maydanozu serpelim ve servis yapalım.

[ML® Mantar Çorbası için tıklayın](#)