



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ MANTAR ÇORBASI

Malzemeler:

250 gram taze mantar
5 su bardağı su
1 adet patates
1 adet havuç
1 kahve fincanı pirinç
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz karabiber
Üzeri için rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Mantarı yıkayıp ince kıyın. Patates ve havucu rendeleyin. Tereyağını tencerede kızdırıp mantarları patates ve havucu 5 dakika kavurun. Üzerine pirinci ekleyin. Üzerine 5 su bardağı su ekleyip pişmeye bırakın. Un, yumurta ve sütü çirpin. Kaynayan çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Karıştırarak 5 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kaseye alıp üzerine kaşar peyniri rendesi serpip servise sunun.
