



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI MANTAR ÇORBASI

1 Çay Kaşığı tuz karabiber
8 Su Bardağı et suyu
2 Adet soğan
2 Çorba Kaşığı karışık salça
400 gr mantar
3 Çorba Kaşığı sana klasik

Mantarları doğrayıp, yıkayalım. Soğanları doğrayıp 3 kaşık Sana'yla kavuralım. Salçayı ekleyip tuzunu ve karabiberi ekleyelim. Üstüne et suyunu koyup kaynatalım. Doğradığımız mantarları ekleyip 15-20 dak pişirelim.