



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANPİNYON ÇORBASI

(POTAGE AUX CHAMPIGNONS)

8 kişilik MALZEME :

250 gr. taze mantar

1 sulu limonun suyu

2 litre et suyu

1 kaşık yağ

1 tatlı kaşığı tuz

2 kahve fincanı un

1 bardak süt

YAPILIŞI :

Mantarları bir kaç defa yıkayınız

Bir tabağa çıkarıp üzerlerine limon suyunu döküp karıştırınız

Sonra mantarları boyuna ortadan yarıp enine ince dilimleyiniz

Bir tencereye yağ koyup kızdırınız

Mantarları ilâve ederek bir dakika mantarı kavurunuz

Et suyunu ilâve edip kaynatınız

Küçük bir kapta süt ile unu iyice karıştırıp kaynamakta olan mantara karıştırarak yediriniz

Tuzunu ilâve edip ağır ağır yirmi dakika pişirip servis ediniz