



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI TANELİ MANTAR ÇORBASI

350 gr kültür mantarı
1 adet patates
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı tavuk suyu

Mantarlar temizlenir, limonlu suda yarım olarak haşlanır. Sonra sudan alınır, bir kaç parçaya kesilir. Patates küçük küp şeklinde doğranır. Un ve tereyağı kavrulur, tavuk suyu ve tuz katılır. Kaynayınca patatesler eklenir. 15 dakika sonra mantarlar ilave edilir. Bir taşım pişirilir.
