



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ İSTİRİDYE MANTARI ÇORBASI

7-8 adet ıstırıdye mantarı
1,5 kaşıık un
Yarım fincan sıvıyağ
2 diş sarımsak
1 fincan sirke
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı et suyu
Tuz

İstiridye mantarlarının sapı atılıp geri kalanı küçük küpler halinde doğranır. Bir tencereye sıvı yağı alınıp ısıtılır, un eklenip ve hafif rengini değıştirip kokusu çıkana kadar kavrulur, et suyu eklenir. Kaynayınca doğranan mantarlar eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Gerekirse kıvamını ayarlamak için sıcak su eklenir. Tuzu ayarlanıp ocak kapatılır. Bir tavada margarin eritilir ve kırmızı biberi eklenip, ocaktan alınır. Sarımsaklar bir miktar tuzla ezilir ve sirkeyle karıştırılır. Çorba kaselere paylaşılır; üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir. En son olarak sarımsaklı sostan eklenerek servis yapılır.

