



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOYALI MANTAR ÇORBASI

1 paket Knorr Kremalı Mantar Çorbası

5 su bardağı soğuk su

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Ayrıca; 4-5 adet taze kültür mantarı

Sosu:

1 su bardağı süt

1 adet yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı soya sosu

Hazır çorbayı ve suyu orta boy bir tencereye aktarın. Sıvıyağı da ekleyip orta ısı ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirmeye başlayın. Bir taraftan çorbayı sürekli karıştırmaya devam ederken, bir taraftan da tuz ve karabiberi serpin. Çorba kaynamaya başlayınca karıştırma işlemini bırakın.

Diğer taraftan, süt, yumurta sarısı ve soya sosundan iki yemek kaşığı kadarını derin bir kaba aktarın. Bir tel çirpici yardımıyla çırpıp bir kenarda bekletin. Çorba kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ocaktan alın. Bir taraftan sürekli karıştırmaya devam ederken, bir taraftan da hazırladığınız sütlü yumurtayı ilave edip \ hızlıca karıştırın. İsterseniz 3-4 yemek kaşığı rendelenmiş eski kaşar peyniri katıp kırmızı pul biber ekleyerek servise sunun. İyice yıkayıp mantarları rendeledikten sonra çorbaya katabilirsiniz.

---