



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

350 gram kültür mantarı
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Mantarları küp küp doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Limon suyunu da ekleyip mantarları güzelce haşlayın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritip zeytinyağını ekleyin. Unu da yağa ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Hafifçe pembeleşen unun üzerine sütü yavaş yavaş ekleyin ve sürekli karıştırın. Haşladığınız mantarların yanı sıra 4 su bardağı su ile tuz ve karabiberi de tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Kaynayınca altını kısıp 5 dakika daha pişirin. Çorbanız hazırdır.

