



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

- 1 paket mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 4 su bardağı su
- 1/2 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı iri çekilmiş karabiber

Mantarları temizleyin ve küp küp doğrayın. Doğranan mantarları limonlu suyun içinde haşlayın.

Çorba tenceresinin içinde, tereyağı eritin ve unu ilave edip kavurun.

Hafif renk alan unun üzerine sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ilave edin.

Mantarları ve suyun kalanını ilave edin.

Tuz ve karabiberi ilave edip pişirmeye devam edin.

Hafif kaynamaya başlayınca altını ve tencerenin kapağını kapatıp dinlendirin.

Not: Mantarları önceden haşlanmış olarak ilave ederseniz, haşlanırken salacağı siyah suyun çorbanın rengini bozmasını engellersiniz. Eğer un ile tereyağını kavururken topaklanma olduysa, blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvama getirebilirsiniz.

