



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

9-10 adet kültür mantarı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı un
1 diş sarımsak
1 küçük kuru soğan
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Mantarları limonlu suya doğruyoruz. Tereyağını eritip zeytinyağı ekliyoruz ve mantarları ısınan yağda sote ediyoruz. Daha sonra soğan, sarımsak ve unu ekliyoruz. Biraz daha kavurup suyunu ekliyoruz. Kaynadıktan sonra bir bardak sütü ekliyoruz. Ocaktan inmeye yakın tuzunu atıyoruz. Kaselele paylaşırarak servis ediyoruz.

