



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  
Servis için:  
Krema

Mantarları limonlu suya doğrayın. Tereyağını eritip zeytinyağı ekleyin ve mantarları ısınan yağda soteleyin. Kavrulduktan sonra soğanları, sarımsağı ve unu ekleyin. Biraz daha kavurup suyu ekleyin. Kaynayınca bir bardak sütü ilave edin. Ocaktan inmeye yakın tuzunu atın. Krema ilave ederek servis edin.