



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

Tereyağı 3 yemek kaşığı
Un 2 yemek kaşığı
Süt 1,5 su bardağı
Su 3 su bardağı
Mantar 350 gram
Tuz 1,5 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Toz muskat 1/2 çay kaşığı

İlk olarak bir tencereye un ve tereyağını ekleyip kavurun.

İçerisine sütü ve suyu ekleyip hızlıca karıştırın.

Sonra dilimlenmiş olan mantarları ve baharatları da ekleyip kısık ateşte 15 dk kaynatıp servis yapabilirsiniz.

