



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket kültür mantarı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
3 su bardağı sıcak su
Yarım limonun suyu
Dereotu
Tuz
Karabiber

Öncelikle, mantarların kabuklarını soyup halka halka dilimleyin. Küçük bir tencerede üzerlerini hafif aşacak kadar su ve limon suyu ekleyip, çok az haşlayın. Diğer tarafta çorba tenceresine tereyağını ekleyip eritin. Unu ilave edin. Hafif sararana kadar kavurun. Sıcak suyu katıp karıştırarak çorbayı pürüzsüz bir kıvama getirelim. Ardından sütü azar azar ve karıştırmaya ara vermeden ekleyin. En son mantarları ve tuzu ekleyip kısık ateşte, çorba kaynayana kadar, pişirin. Ocağın altını kapatın. İnce kıyılmış dereotu serpip, servis yapın.

