



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

500 gr mantar

3 Su Bardağı su

1 Tutam tuz

1 Su Bardağı süt

4 Çorba Kaşığı un

Mantarlar temizlenip ince ince doğranır. Un, su ve sana klasik margarin blenderle çırpılıp tencereye alınır. Mantarlar ilave edilir. Tuz eklenip 20 dakika pişirilir. En son süt eklenip 5 dakika daha pişirilir.