



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ MANTAR ÇORBASI

Yarım bardak süt  
8 bardak et suyu  
125 gr. mantar  
Biraz tuz  
1 kahve fincanı un  
Yarım limon  
Yarım demet nane  
2 çorba kaşığı (silme) sofra margarini

İyice ayıklayıp yıkadığınız mantarları bir kaba koyun. Limon suyunu ilave edin. Karıştırıp bırakın. Öte yandan yağı tencereye koyup kızdırın hafifçe. Mantarları atıp 1-2 dakika kavurduktan sonra et suyunu ilave edin, bırakın kaynasın. Ayrı bir kapta karıştırıp hallettiğiniz sütü unu, kaynamakta olan çorbaya ilave edin. Tuzunu da koyup karıştırın. Ve orta ateşte 20 - 25 dakika pişirip indirin. Üzerine, kıyılmış naneyi serpip sıcak sıcak servis yapın.