



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI MANTAR ÇORBASI

- 1 demet taze soğan
- 10 adet mantar
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- 7 su bardağı ılık su
- 1 tutam köri
- 1 tatlı kaşığı tuz

Taze soğanı ince kıyıp bir çorba kaşığı tereyağında soteleyin. Unu, kalan tereyağında rengi dönene dek kavurun. İnce doğranmış mantarı ilave edip üç dakika daha kavurun. Üzerine azar azar su eklerken bir yandan da topaklanmasını önlemek için kaynayana dek karıştırın. Kaynayınca taze soğanı çorbaya katın. Tuz ve köriyi ilave edin, 15 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.



Fotoğraf "çıtır çıtır" tarafından gönderildi. 27.05.2015