



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ MANTAR ÇORBASI

200 gram mantar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet patates
1 çorba kaşığı un
4 su bardağı su
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
3 dal maydanoz
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Öncelikle mantarları ve soğanı ince ince kıyın. Tencerede tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine irice doğranmış biberleri ve suyunu verip 10 dakika kadar kaynatın. Diğer yandan yumurta sarısı, un ve yoğurdu çırpıp çorbanın içine ekleyip karıştırın. 5 dakika kaynatıp maydanozla süsleyip ikam edin. Sıcak olarak ikram edin.

