



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MANTAR ÇORBASI

250 gr kültür mantarı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1,5 su bardağı yoğurt
3 su bardağı et suyu
2 bardak su
Toz nane
Karabiber
Tuz
2 diş sarımsak

Çorba tenceresine Bizim Yağı koyup unu ilave ediyoruz. Karıştırarak kavurmaya başlıyoruz. Un sararınca içine yoğurdu koyup yine karıştırıyoruz. Ardından et suyunu ve normal suyu koyup ezilmiş 2 diş sarımsağı da ilave edip kaynayana kadar karıştırıyoruz. Kaynayınca içine doğranmış mantarları atıyoruz. Tuz ve karabiber ilave edip mantarlar pişinceye kadar kısık ateşte arada karıştırarak pişiriyoruz. Pişince üzerine nane serpip sıcak servis yapıyoruz.

Not: Mantarları ayıklayıp doğrayıp limonlu suda bekletirseniz mantarlar kararmaz.