



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MANTARLI ÇORBA

400 gram kültür mantarı
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
250 gram süzme yoğurt
1 adet yumurta sarısı
4 su bardağı su
5-6 dal maydanoz
Tuz

Mantarları küp doğrayıp, 2 çorba kaşığı sıvı yağda suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Ayrı bir yerde tereyağı ve kalan sıvı yağı ısıtın. Un ilave edip, pembeleşene dek karıştırarak kavurun. Yoğurt, yumurta sarısı ve tuzu çırpıp kavurduğunuz una yavaş yavaş ve çırparak ilave edin. Su ve mantarı ekleyip kaynayanaya dek çırpma teli ile karıştırın. Kaynayınca ocağın altını kısıp, 5 dakika pişirin. Kiyilmiş maydanoz ekleyip karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.+++

