



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI MANTAR ÇORBASI

2 çorba kaşığı yulaf ezmesi
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 diş sarımsak
150 gr. manta
1'er çay kaşığı biberiye, kekik, tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yulafları bir gece önceden yarım bardak suyla ıslatın. Daha sonra yağ hariç, tüm malzemeleri blendırdan geçirin. Ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca tuz, kekik ve biberiyeyi ekleyin. Tencereyi ocaktan alın. Zeytinyağını katıp servis yapın.