



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI BADEMLİ MANTAR ÇORBASI

30 gram sıvı yağ  
1 çorba kaşığı un  
2 adet arpacık soğan  
600 gram mantar  
2 diş sarımsak  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı krema  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
1 adet defne yaprağı  
4 su bardağı tavuk suyu  
Tuz  
Karabiber  
6 tatlı kaşığı rendelenmiş badem

Arpacık soğanları ve sarımsakları kıyıp yağda kavurun. Doğranmış mantarları da ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekene dek kavurmaya devam edin. Üzerine unu serpin ve 2 dakika daha kavurun, sonra sırasıyla tavuk suyu ve sütü ilave edin. En son defne yaprağını ekleyin. Bir taşım kaynatıp tuz, baharatlar ve kremasını ilave edin. Çorbayı ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Üzerine isteğe göre rendelenmiş badem serpin. Sıcak servis yapın.

