



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAYMAKLI MANTAR ÇORBASI



20-25 adet mantar
2 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı un
1 su bardađı yođurt
1 su bardađı süt
2 orba kaşığı kaymak
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardađı su

- # Tereyağı ve un 2-3 dakika kavrulur. Ayteşten alınır, ılımaya bırakılır.
- # zerine yoğurt eklenir ve pürüzsüz hale gelene dek çırpılır. 3 su bardağı soğuk su katılır, karıştırılır.
- # orba tekrar orta ateşre yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynama noktasına gelmesi sağlanır.
- # Bu ařamada dođranmıř çiđ mantarlar ilave edilir. 15 dakika kadar piřirilir.
- # Bařka bir kaptaki kaymak ve süt çırpılır. orbaya katılır.
- # zerine 3 su bardağı sıcak su ve tuz eklendikten sonra bir taşım daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yođurt sıcak karışıma eklenirse kesilir.