



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

MANTAR ÇORBASI



250 gr. mantar
1 Çay bardağı sıvıyağ
4 - 5 Kaşık un
4 Bardak et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limonun suyu

- # Yarım litre, limonlu suda yıkanmış bütün mantarlar ezilmeyecek şekilde haşlanır.
- # Un pembeleşinceye kadar yağda kavrulur.
- # Üzerine et suyu konur, bir taşım kaynatılır.
- # Kaynayan et suyunun üzerine ince ince doğranmış mantarlar eklenir.
- # Bir taşım da beraber kaynatıldıktan sonra, tuzu ilave edilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Bu çorbaya ince doğranmış tavuk eti de konabilir.