



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

## HAVUÇLU MANTAR ÇORBASI



- 16 Adet orta boy taze mantar
- 1 Adet iri havuç
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Adet çarliston biberi
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 5 Su bardağı etsuyu ya da su
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- Terbiyesi için;
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Su bardağı su

- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış kuru soğan eklenir. Soğan yakmadan küçülene kadar kavrulur.
- # Üzerine rendenin iri kenarıyla rendelenmiş havuç ve çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış çarliston biberi ilave edilir. Havuçlar şeffaf bir hal alana kadar kavrulur.
- # Daha sonra üzerine ince doğranmış taze mantar katılır, 2 -3 dakika kavrulur. 5 su bardağı etsuyu ya da su eklenir, tuz serpilir.
- # Çorbanın kaynaması beklenirken terbiye hazırlanır. Yoğurt, yumurta, un ve 1 su bardağı su pürüzsüz bir karışım olana kadar çırpılır.
- # Terbiye, kaynayan çorbaya birden dökülür, hemen karıştırılır. Kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
- # En son karabiber serpilir. Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Çorbada konserve mantar kullanılacaksa, fazla kavrulmaz.