Minestrone di Fungo

Mantar Çorbası

1 bicchierino di olio vegetale
4-5 cucchiai farina
4 bicchieri di brodi
1 cucchiaino di sale
Mezzo succo di limone

I funghi silavano nell'acqua limonata senza schiacciare e si bolliscono.
La farina si arrossisce finchè cambia il colore nel olio
Sopra si aggiunge il brodo, si bollisce per una schiuma.
Sopra si aggiungono i funghi tagliati finemente.
Dopo bollimento per una schiumata si aggiunge la sale.
Si servirsi in caldo.

Nota: In questo minestrone si può aggiungere la carne di pollo.