



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe De Champignon

Mantar Çorbası



250 gr. de champignons
1 tasse à thé d'huile végétale
4-5 cuillère à soupe de farine
4 tasses de bouillon de bœuf
1 cuillère à café de sel
Jus d' ½ citron

- # Laissez bouillir les champignons lavé dans ½ litre de jus de citron.
- # Grillez la farine jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Rajoutez du bouillon de bœuf et laissez bouillir.
- # Rajoutez les champignons coupé finement dans le bouillon de bœuf qui est en train de bouillir.
- # Laissez bouillir ensemble puis rajoutez du sel.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez rajouter de la viande de poulet dans cette soupe.