



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Zuppa di Fungo alla Marmellata

Kaymaklı Mantar Çorbası



20-25 funghi  
2 cucchiaini di burro  
3 cucchiaini di farina  
1 bicchiere di yogurt  
1 bicchiere di latte  
2 cucchiaini di marmellata  
1 cucchiaino di sale  
6 bicchieri d'acqua

- # Burro e farina si arrossisce circa per 2- 3 minuti. Poi si leva dal fuoco e si lascia freddare.
- # Ala sopra si aggiunge yogurt e si miscela finché diventa bello liscio. Ppi si aggiunge 3 bicchieri d'acqua e si miscela.
- # Poi minestrone si rimette sopra del fuoco . E si cucina con miscelare finché arriva al momento di bollimento.
- # In questo momento si aggiungono i funghi e si cucinano circa per 15 minuti.
- # In un'altra ciotola si miscelano marmellata e latte ppi si aggiunge nel minestrone.
- # Ala sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua e sale poi si cucina per una schiumata.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Yogurt non si aggiunge nel minestrone caldo.