



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

## KAYMAKLI MANTAR ÇORBASI



20-25 adet mantar  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı kaymak  
1 tatlı kaşığı tuz  
6 su bardağı su

- # Tereyağı ve un 2-3 dakika kavrulur. Ayteşten alınır, ılımaya bırakılır.
- # Üzerine yoğurt eklenir ve pürüzsüz hale gelene dek çırpılır. 3 su bardağı soğuk su katılır, karıştırılır.
- # Çorba tekrar orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynama noktasına gelmesi sağlanır.
- # Bu aşamada doğranmış çiğ mantarlar ilave edilir. 15 dakika kadar pişirilir.
- # Başka bir kapta kaymak ve süt çırpılır. Çorbaya katılır.
- # Üzerine 3 su bardağı sıcak su ve tuz eklendikten sonra bir taşım daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Yoğurt sıcak karışıma eklenirse kesilir.