

Mantar Corbasi

Malzemeler

- 1 kase mantar
- 1 orta boy soğan
- 1 su bardağı süt
- 4 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı un
- 1 paket et suyu bulyon
- 3 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

İlk olarak tereyağını tencereye alıp küçük küçük doğradığınız soğanları kavurun. Ardından ununu ekleyip kokusu gidinceye kadar onu da kavurun. Çirpma teli ile karıştırarak soğuk suyu yavaş yavaş ilave edin. Bu aşamada unun topak olmamasına özen gösterin. Sütünü de ekleyip, ardından ince ince enine doğradığımız mantarları ilave edip kaynayınca kadar karıstırmaya devam edin. (Corbaya suyunu ekledikten sonra 1-2 damla limon sıkarsak mantarların kararmasını engellemiş oluruz.) 10 dakika kaynadıktan sonra corbamız servise hazırdır Afiyet olsun. ..