

Sebzeli Mantar Corbasi

Malzemeler

1 kase mantar
1 patates
1 kirmizi biber
1 cay bardagi sut
3 corba kasigi tereyagi
3 corba kasigi un
tuz
su

Yapilisi

Patatesi, biberi ve mantarlari kup kup dogruyoruz. Tencerede tereyagini eritiyoruz, unu ilave edip kavuruyoruz.

Tavaya siviyađ dokuyoruz. Mantari, patatesi ve biberi tavaya alip soteliyoruz. Tencerede un kavrulunca soguk suyla kivamini aciyoruz. Sicak su ekliyoruz. Cirpma teliyle karistiriyoruz. Sutu dokuyoruz ve karistiriyoruz. Tavada iyice sotelenen sebzeleri corba tenceresine aktariyoruz ve tuzunu atiyoruz. Beraber bes dakika daha pisirdikten sonra altini kapatiyoruz.