



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

Yarım kg mantar
1 su bardağı krema
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
Tuz

Taze mantarlar silinir, orta büyüklükte dilimlenir. Tencerede tereyağı eritilir, hemen mantarlar atılır. Hızlı ateşte 10 dakika kadar kavrulur. Üzerine un eklenir birkaç kere çevirdikten sonra kaynar su ve tuz eklenir. Kaynama noktasına gelince krema ilave edilir. Ocak kısılır, 5 dakika daha pişirilir.

[ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın](#)