KREMALI MANTAR ÇORBASI

1/2 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 soğan (ince doğranmış)
500 g mantar (yıkanıp, süzdürülmüş ve kurulandıktan sonra, ince doğranmış)
1 litre (4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
70 g (yaklaşık 4 çorba kaşığı) krema
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 - 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Tereyağı ve ayçiçek yağını kalın dipli bir tencereye koyup tencereyi kısık ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak, orta ateşte 4 dakika pişirin. Mantarları ekleyip, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve karışımı, arada karıştırarak, 2 dakika daha pişirin.
Tencerenin kapağını açıp, kaçışımı suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirdikten sonra, yapışmaması için sık sık karıştırarak, mantarlar ve soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirmeyi sürdürün.
Tencereyi ateşten alıp, tavuk suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Tencereyi yeniden kısık ateşe oturtup, karışımı 15 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Kremayı ve maydanozu katıp, çorbayı 4 çorba tabağına bölüştürerek, servis yapın.

Not: Bu çorba buzdolabında bir süre bekletilip (istenirse buzdolabında 3 gün saklanabilir), yeniden ısıtılarak servis yapılırsa, çok daha lezzetli olur.

ML® Kaymaklı Mantar Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30202 • adı:Kremalı Mantar Çorbası • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:13