



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI KÖRİLİ MANTAR ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

250 gr kültür mantarı
1-2 adet iri istiridye mantarı
2 orta boy kuru soğan
3 + 2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 bardak krema
2.5 bardak su
1 tatlı kaşığı toz köri
1 defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Soğanları piyazlık doğrayın ve bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağı ile ağır ateşte pişirin. Soğanı karamelize ederken çok kısık ateşte yaklaşık 30-40 dakika içerisinde, yakmadan pişirme yapmalısınız. Çok suyunu çektiğinde birkaç damla su ilave ederek soğanların yanmasını önleyebilirsiniz. Mantarları soyun, ince ince doğrayın ve 2 yemek kaşığında soteleyin. Ardından içerisine krema ve suyu, köri ile defne yaprağını ilave edin. 10 dakika ağır ateşte pişirdikten sonra blender yardımı ile pürüzsüz hale getirin. Tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Karamelize ettiğiniz soğan ile servis edin.

