KREMALI MANTAR ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

300 gr. kültür mantarı
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
2 çorba kaşığı un
1 adet limon suyu
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 paket krema
1 adet muskat rendesi (1 çay kaşığı)
Sos için:
Yumurta sarısı
1 paket krema muskat rendesi

Tencereye yarım çay bardağı sıvı yağ konup kızdırılır. Soğanlar ince ince kıyılır, havuçlar küp küp doğranarak yağda kavrulur. 2 çorba kaşığı un ilavesi yapılır (un, kokusu gidene kadar kavrulur), üzerine 2 su bardağı su dökülerek hızlı şekilde karıştırılır, daha sonra robottan geçirilir.
Mantarlar, küp küp doğranıp unlu ve limonlu suda biraz bekletilip süzülür. Doğranan mantarlar, ayrı bir tencerede limonlu su ilavesiyle pişmeye bırakılır.
Robottan geçirilen karışımın üzerine haşlanan mantarlı su ilave edilip kaynatılır. Kıvamı koyu ise süt veya et suyu ile açılır. Cam bir kap içerisinde muskat rendesi, yumurta sarısı, krema ile birlikte karıştırılır. Kremalı karışım, kaynayan mantarın üzerine yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse üzerine ince kıyılmış dereotu ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:88554 • adı:KREMALI MANTAR ÇORBASI (Ankara) • gönderen:siyami • indirme tarihi:08.05.2024 - 22:04