



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

<https://yemek.name>

200 gram mantar
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı krema
Dereotu
Tuz

Mantarlar iyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır.

En az 2,5 su bardağı suya tuz katılarak haşlanır.

Haşlanan mantarlar bir kevgir yardımıyla suyun içinden çıkartılıp bir kenara alınır.

Başka bir tencerede zeytinyağı ve un kavrulur.

Üzerine süt ve mantarın haşlama suyundan 2 su bardağı kadar ilave edilir.

Mantarlar da tencereye alınıp istenilen koyuluğa gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.

Ocaktan almadan hemen önce ince doğranmış dereotu ve krema ilave edilip karıştırılır.

