



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

30 Gr Sana Klasik  
1 Su Bardağı süt  
2 Yemek Kaşığı un  
400 gr mantar  
0,5 Çay Bardağı krema  
5 Su Bardağı su

Mantarlar ince doğrayıp haşlayın suyunu ayırın ayrı bir tencerede sanayı eritin ve unu ekleyerek rengi hafif pembeleşinceye kadar kavurun bir yandan karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave edin mantarları ve mantarların haşlama suyunuda ilave edin 20 dakika kaynatın çorbaya krema ve tuz ekleyip 3 dakika daha kaynatın sonra ocaktan alın sıcak servis yapın.