KREMALI MAYDANOZLU MANTAR ÇORBASI

250 gr mantar
1 çorba kaşığı margarin
1 demet maydanoz
1 adet kırmızı biber
1 çay bardağı çiğ krema
1 su bardağı süt
1 çay bardağı un
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber

Sebzeleri iyice yıkayın. Mantar ve biberi küçük küçük doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Bir tencerede yağı eritin, mantar ve biberi hafifçe kavurun ve tuzu ekleyin. Derin bir kapta; un, süt ve suyu yumurta teliyle karıştırın ve tencereye ekleyin. Çorba kaynayana kadar devamlı karıştırın. Maydanozu ve kremayı ekleyip kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Tabakları süslemek için çok az maydanoz ayırın ve tabaklarda çorbanın üzerine maydanoz serperek, taze çekilmiş karabiber ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92128 • adı:Kremalı Maydanozlu Mantar Çorbası • gönderen:uras • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:08