



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI KREMALİ ÇORBA

150 gram kestane mantarı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
Su, tuz, dereotu

Soğanı, sarımsakları yemeklik doğradıktan sonra tereyağında kavurun. Unu da ekleyip kavurduktan sonra et suyu ve sütü dökün. Su ilave ederek kıvamını açın. Mantarları ince bir şekilde doğrayıp biraz sıvıyağ döktüğünüz tavada kavurun ve çorbanın içine ekleyin. Çorbayı servis kasesine aldıktan sonra üzerine doğranmış dereotu serpip ikram edin.