



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
400 gram mantar ince doğranmış
2 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
4 su bardağı tavuk suyu
1-1,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Krema

Ocağın üstüne aldığımız tencerenin içine 2 yemek kaşığı tereyağı ve mantarları alarak soteleyin. Sotelerken sarımsağı da ekleyin. Ardından 2 yemek kaşığı un ilave edin. Üstüne 4 bardak kadar tavuk suyunu ekleyin. Yaklaşık 1-1,5 buçuk su bardağı su ekledikten sonra tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırın. Daha sonra kapağını kapattıktan sonra orta ateşte kendi haline bırakın. Hafif kaynamaya başladıktan sonra kremasını ilave edin. En son ince ince doğradığınız dereotunu da koyduktan sonra servise hazır hale getirebilirsiniz.

