



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAMELİZE SOĞANLI MANTAR ÇORBASI

500 gram karışık mantar
1 adet soğan
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağ
1 çay bardağı krema
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Mantarları doğrayın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin. Yağ eriyince unu ilave edip kavurun. Üzerine mantarları ekleyip sürekli karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Üzerlerine 1,5 litre su ilave edip kaynayana kadar yüksek kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin. El blenderı yardımıyla çekin, yarım litre daha su ilave edip kaynayınca altını kapatın. Karabiber ve krema ilave edip karıştırın. Soğanı doğrayın. Tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve doğradığınız soğanları ilave edip kısık ateşte 20 dakika pişirerek soğanları karamelize edin. Çorbaya ilave edip karıştırın.