



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ MANTAR ÇORBASI

200 gr. mantar
1 parça kereviz
2 adet pırasanın beyaz kısmı
1 adet havuç
2 diş sarımsak
50 gr. tereyağı
1-2 bardak tavuk suyu
3 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı krema
Taze kekik
Karabiber
Tuz

Küçük parçalar halinde pırasaların beyaz kısımlarını kesin ve dilimlenmiş mantar ile birlikte yağda bir tencerede pişirin.

Sonra ince doğranmış kerevizi ve havucu ekleyin onlarda sotelenip yumuşadığında tavuk suyunu tuzu, karabiberi ve unu ekleyin.

Çorbanın koyuluğuna göre kaynamış su ilave edebilirsiniz.

Çorbamız pişince en son kremamızı, ezilmiş sarımsağımızı ve taze kekiğimizi serpip karıştırıp servis yapın.

