



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KREMALİ MANTAR ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

0,5 Su Bardağı krema

5 Su Bardağı tavuk suyu

5 Dal taze kekik

4 Diş sarımsak

1 Adet kuru soğan

600 gr mantar

Mantarları fırça ya da temiz bir bez yardımıyla iyice silin ve ince ince doğrayın. Mantarları ve sana klasik kaseyi tencereye koyun ve yüksek ateşte mantarlar suyunu bırakıp çekene dek kavurun. Küp doğranmış kuru soğanı ve sarımsağı ilave edin ve karıştırarak soteleyin. Taze kekik, tuz ve tavuk suyunu ekleyin, birlikte 20 dakika kaynatın. Piştikten sonra sıcakken kremayı tencereye ekleyin. Kekik dalları ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020