



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KÖRİLİ KÜLTÜR MANTARLI SOS

- 1 paket kültür mantarı
- 1 paket kremalı mantar çorbası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 300 gr margarin
- 1 adet iri soğan
- 2 bardak su

Tencereye ilk önce margarinimizi erittikten sonra ince kıyılmış soğanlarımızı pembeleşinceye kadar kavuralım. Soğanımız kavrulduktan sonra kültür mantarlarını ince ince doğrayıp tenceremizin içine koyalım. 5 dk tencerenin kapağını kapatıp yumuşayana kadar pişirelim.

Mantarlar piştikten sonra 2 bardak suyumuzu ilave ettikten sonra kremalı mantar çorbamızı içine koyup baharatlarımızı da ilave edip tenceremizin kapağını da kapatıp sos kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Dilersek yanında da makarna ve mısırla servis edebiliriz.

