



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KÖRİLİ MANTAR ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Un 2 yemek kaşığı 20 gram
Tereyağı 2 yemek kaşığı 20 gram
Köri 2 çay kaşığı 4 gram
Su 5 bardak 1 litre
Mantar 1 paket 200 gram
Sıvıyağ 1 yemek kaşığı 5 gram
Sebze Çeşni 1 çay kaşığı 2 gram
Soya Sosu 1 tatlı kaşığı 4 gram
Krema 1 su bardağı 200 ml
Et Suyu 1 su bardağı 200 ml
Dereotu 2 dal
Tuz 2 çay kaşığı 2 gram

Un ile tereyağını kavurunuz. Köriyi ilave ediniz. Unun kokusu çıkana kadar kavurmaya devam ediniz. 6 bardak suyu 1 su bardağı et suyu olacak şekilde ilave ediniz. Suyu kaynamaya bırakınız. Ayrı bir tavaya sıvı yağ koyunuz. Küçük küçük doğradığınız mantarları ilave ediniz ve kavurunuz. Hafif haşladıktan sonra soya sosunu ilave ediniz. Mantarları haşladıktan emin olduktan sonra suyunu süzdürünüz. Ardından kaynayan suyun altını kısıp kremayı ilave ediniz. Çorbayı bağlamaya bırakınız. Çorba bağlandıktan sonra sotelediğiniz mantarları çorbaya ilave ediniz. Servise sunmadan önce ince ince kıydığınız dereotlarıyla servise sununuz.

