



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

3 çorba kaşığı tereyağı
1 kg. temizlenmiş mantar
1 orta boy soğan
2 diş soyulmuş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 çorba kaşığı ayıklanmış taze kekik
3 bardak tavuk suyu
3 bardak su
1 su bardağı krema
Tuz
Karabiber

Mantarları dilimleyin, büyük küpler halinde kesin. Geniş bir tencerede tereyağı eritin ve dilimlediğiniz mantarları tencereye ekleyin, orta ateşte mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Mantarlar suyunu çekince açık kahverengi olana kadar karıştırarak pişirip soğanları ve sarımsakları ekleyin, 3-4 dakika hepsini karıştırarak pişirin. Unu ilave edip 2-3 dakika pişirin. Tavuk suyu, su ve taze kekiği ilave edip ortalama 45 dakika daha pişirip blendırdan geçirin. Krema, tuz ve biberini ekleyip karıştırın. Üstüne krema ve taze kekik gezdirip sıcak olarak servis edin.

