



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

500 gr kültür mantarı  
500 gr istridye mantarı  
250 gr yabancı mantar  
2 küp Knorr Et Bulyon  
4 yemek kaşığı Becel Tereyağ Keyfi  
4 yemek kaşığı un  
1 paket krema  
6 diş sarımsak  
4 su bardağı su  
6 dal taze kekik  
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat

Mantarları iyice temizledikten sonra kabaca doğrayın.

Doğradığınız mantarların yarısını ayırdıktan sonra bir tencerede Becel Tereyağ Keyfi ni eritin ve unu ilave edip 2 dakika kavurun.

Ayırdığınız mantarları ilave edin ve kavurun.

Sarımsağı ince ince dilimleyin ve mantarların içine ilave edin. Mantarlar suyunu bırakana kadar pişirmeye devam edin.

4 bardak suyu ekleyin ve kaynayana kadar karıştırın.

Kaynamaya başlayınca altını kısın ve Knorr Bulyonu ve muskatı ekleyin.

15 dakika kısık ateşte arada karıştırarak pişirdikten sonra el blender'ın yardımı ile iyice çekin.

Kalan doğranmış mantarları ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika daha karıştırarak pişirin.

Altını kapatmadan hemen önce kremasını ekleyin ve taze kekik dalları ile servis edin.

