KREMALI MANTAR ÇORBASI

250 gr. mantar
1 adet orta boy soğan
2 yemek çorba kaşığı un (tepeleme)
2 çorba kaşığı terereyağı (30-40gr.)
2-3 çorba kaşığı krema
5-6 su bardağı tavuk suyu veya su
1 adet defne yaprağı
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Tencereye yağı alın ve eritin.
Rendelenmiş soğanı tencereye alıp kavurmaya başlayın. Soğanlar kavrulurken, küp küp doğranmış mantarları da ilave edip mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Daha sonra unu ilave edip un sararana kadar kavurmaya devam edin.
Sıcak suyu ve defne yaprağını ekleyin.
Tuzunu ve biberini ayarlayıp ağır ateşte kaynatın. Kaynadıktan 5-6 dk. sonra kremasını ilave edip, 1-2 dk. daha kaynatıp doğranmış dereotu ve maydanozu da ekleyerek, ocaktan alıp servis yapın

Not: Çorba piştikten sonra defne yaprağını içinden alın.

© lezzetler.com tarif no:131774 • adı:Kremalı Mantar Çorbası • gönderen:yüksek • indirme tarihi:19.04.2024 - 17:34