



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

800 gr. mantar  
50 gr. tereyağı  
4 su bardağı su  
200 gr. krema  
1 su bardağı tavuk suyu  
Kekik  
Tuz  
Karabiber

Temizlenmiş mantarları orta boy bir tencerede 2 saat boyunca 4 su bardağı suda kapağı kapalı olarak kaynatın. Ayrı bir yerde kaydattığımız tavuk suyunu mantar suyunun içine ilave ederek birlikte kaynatın. Küçük küçük kestiğimiz mantarları taze kremayı ekleyin. Tuzunu kekiği karabiberini ayarlayıp çorbayı kaselele alın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.03.2023