



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

300 gr mantar
6 su bardağı su
1 orta boy soğan
Yarım paket krema (100 ml.)
½ çay bardağı sıvı yağ
Karabiber
Tuz
Terbiyesi için:
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Mantarları yıkayın ve çok küçük olamayacak şekilde doğrayın.
Soğanları incecik doğrayın. Geniş bir tavaya sıvı yağ ve soğanları alın ve pembeleşene kadar kavurun.
Mantarları tavaya alın ve iyice kavurun.
Mantarlar suyunu salıp çektikten sonra suyu ekleyin ve mantarları pişmeye bırakın.
Ayrı bir sos tavaına sıvı yağı ve unu alın, unun kokusu çıkana kadar kavurun.
Çorba suyundan unun üzerine ekleyin ve karışımı çırpın.
Karışımı yavaşça çorbaya dökün. Çorbayı pişmeye bırakın.

