



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

350 gram mantar
1 adet limon suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı iri çekilmiş karabiber

Öncelikle 350 gram küp küp doğranmış mantarları 1 adet limonun suyu ve üzerini geçecek kadar su ile birlikte kaynatarak haşlayın. Bu yöntem mantarların kararmaması için oldukça önemlidir. Ayrı bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağı ve biraz zeytinyağını eritin, çorbanın terbiyesini yapmaya başlayın. Bu yağın içerisine 3 yemek kaşığı unu ilave edip kavurun. Hafif renk alarak pembeleşen unun üzerine 1 su bardağı da sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ilave edin. Sürekli karıştırmazsanız un topaklaşır bu da çorbanızın pürüzsüzlüğünü bozar ve tadını bozar. 4 su bardağı su, yarım tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber suyunu süzdüğünüz mantarları bu tencereye ilave edip, karıştırarak, kaynatın. Çorba kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın, 5 dakika daha pişirdikten sonra altını kapatın.

Not: Tarifte kullanılan sütün yerine krema da kullanabilirsiniz. Ancak iki türlü de tadında pek de bir değişiklik olmayacaktır.

