



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

250 gram mantar
1 adet orta boy kuru soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 su bardağı krema
2 yemek kaşığı un
5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Üzerlerini nemli bir bez yardımıyla temizlediğiniz mantarları küçük parçalar ya da ince dilimler halinde kesin. Kuru soğanı küçük küpler halinde kesin. 3 yemek kaşığı zeytinyağını geniş bir tencerede kızdırın. Doğranmış kuru soğanları ekleyip kavurmaya başlayın. Mantarları katıp hafif bir renk alıp suyunu çekene kadar kuru soğanlarla birlikte kavurma işlemini sürdürün. Kavrulmuş mantar ve kuru soğanlara sıcak su ekleyip kısık ateşte kaynamaya bırakın. Ayrı bir tavada kalan zeytinyağını kızdırıp azar azar un ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırıp kokusu çıkana kadar kavurun. Kaynamakta olan çorba suyundan kavurulmuş una ilave edip bir çırpıcı yardımıyla hızlıca karıştırarak kıvamını açın. Hazırladığınız unlu terbiye karışımını çorba tenceresine aktarın. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ile tatlandırın. Aralarda karıştırarak orta ateşte kaynamaya bırakın. Son olarak kremayı ekleyip kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. İnce ince doğranmış maydanoz yaprakları eşliğinde sıcak sıcak servise yapın.

