



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

1 paket mantar  
1 tane soğan  
5 bardak su  
125 gram tereyağı ya da margarin  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 paket krema  
Tuz  
Karabiber

Mantar çorbası tarifi için öncelikle mantarların kabuğunu soyun ve yemeğe uygun hazırlayın. Ardından bir tencerede soğanları minik ve ince doğrayın. Tereyağı ve zeytinyağını ekleyerek kavurun. Soyduğunuz mantarları da ekleyerek kavurmaya devam edin. Baharatları da ilave edin ve karıştırın. Son olarak suyunu da ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın.

Kaynayan çorbayı yavaş yavaş karıştırarak kremayı ekleyin. Mantar parçaları kaşığımıza gelmesin diyenler blendırdan geçirebilir.

Not: Krema kullanmak istemeyenler süt de kullanabilir. Çorbayı pişirirken sıcak su yerine et suyu da kullanabilirsiniz.

