



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

<https://acunn.com>

1 paket krema  
400 gram mantar  
3,5 su bardağı su  
1 adet soğan  
1 tepelme yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Servisi için:  
4 dal doğranmış maydanoz

Üzerlerini nemli bir bez yardımıyla temizlediğiniz mantarları küçük parçalar ya da ince dilimler halinde kesin.

Kuru soğanı küçük küpler halinde kesin.

Sıvıyağ ve tereyağını bir tencereye koyup soğanı kavurun.

Daha sonra mantarları ilave edip suyunu çekene kadar kavurun.

Daha sonra unu ekleyin ve birkaç dakika kavurun.

Ardından kremayı ekleyin ve orta ateşte kaynamaya başlayana kadar karıştırarak pişirin.

3,5 lt sıcak su ekleyin ve altını kısık 10 dakika daha kaynatın.

Ocaktan almadan önce tuz, karabiber ve maydanozu ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbanız servise hazır olacaktır.

Sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

Not: Çorba yapımında sıcak içme suyu yerine sıcak tavuk ya da et suyu kullanabilirsiniz. Unu, kısık ateşte ve sürekli karıştırarak kavurmaya özen gösterin. Aksi takdirde yanıp rengi değişecektir.

