KREMALI MANTAR ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
400 gram mantar ince doğranmış
2 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
4 su bardağı tavuk suyu
1-1,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Krema
Üzeri için:
İnce kıyılmış dereotu

Ocağın üstüne aldığımız tencerenin içine 2 yemek kaşığı tereyağı ve mantarları alarak soteleyelim
Mantarların öz suyu tencereye salacak.
Sote derken sarımsağı da ilave edelim.
Ardından 2 yemek kaşığı un ilave edelim.
Üstüne 4 bardak kadar tavuk suyunu ilave edelim.
Yaklaşık 1-1,5 su bardağı suyunu da ilave edelim.
Tuzu ve Karabiberi de ilave ettikten sonra karıştıralım.
Daha sonra kapağını kapattıktan sonra orta ateşte kendi haline bırakacağız Hafif kaynamaya başladıktan sonra kremasını ilave edelim En son ince ince doğradığımız dereotunu da koyduktan sonra servise hazır hale getirelim.

© lezzetler.com tarif no:156080 • adı:Kremalı Mantar Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:10.05.2025 - 13:45