



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ MANTAR ÇORBASI

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

200 gram ince doğranmış mantar
1 tane rendelenmiş kuru soğan
5-6 Su bardağı kaynamış su
200 gr krema
3 Yemek kaşığı un
3 Yemek kaşığı sıvı yağ
1.5 Yemek kaşığı tereyağı
1 tane kesme şeker
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tencerenin içine sıvı yağ ile rendelenmiş soğanları döküp kavuralım. Sonra üzerine dilimlenmiş mantarları katıp kavurmaya devam edelim. Mantarlar suyunu çekene kadar kavuralım. Ardından içine 5 veya 6 su bardağı kaynamış su ilave ederek çorbamızı kaynamaya bırakalım. Ayrı bir tencereye tereyağını ve unu döküp iyice kavuralım. Kavrulan unun içine kremayı dökelim ve tahta kaşıkla kavurmaya devam edelim. Sonra mantarlı çorbamızın suyundan unlu karışıma biraz döküp çırpalım. Unlu karışımı tekrardan kremalı mantarlı çorbamızın içine dökelim ve çırpmaya devam edelim. Son olarak yemeğimizin içine şeker, tuz ve karabiberi döküp karıştıralım. Çorbamızı 15 dakika kısık ayarda demlenmeye bırakalım, ardından servis edelim.

