



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

1 paket mantar (yaklaşık 400 gr.)
1 yemek kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
2 tepeleme dolu yemek kaşığı un
4 su bardağı su
Yarım paket krema
1 tatlı kaşığı tuz
Biraz karabiber
Dereotu

Mantarlar yıkanır ve ince ince bir kabın içine doğranır. Üzerlerine kararmaması için limon sıkabilirsiniz. Bir tencerede ise 1 yemek kaşığı tereyağı eritilip, 3 diş sarımsak rendesiyle, doğradığımız mantarlar içine atılır. Önce su salan mantarlar, suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirilir. Ardından 2 yemek kaşığı un eklenip kavrulmaya dahil edilir. 4 su bardağı su eklenip kaynamaya bırakılır. Bu arada bir bardağın içinde yarım paket krema, kaynayan çorbadan alınan bir kaç kaşık su ile karıştırılır ve terbiye yapar gibi yavaşça tencerenin kenarından akıtarak çorbayla karıştırılır, bir taşım da krema ile kaynatılır, karabiber ve doğranmış dereotu ile kaselerde servis edilir.

Not: Krema yerine 1 su bardağı süt kullanabilirsiniz.

