



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

500 gr Kültür Mantarı  
200 ml sıvı krema  
4 su bardağı su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı un  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Beyaz mantarları temizleyip yıkadıktan sonra saplarıyla birlikte istediğiniz büyüklükte doğrayın. Çorba tencerenizde tereyağını eritin ve mantarları da ilave ederek kavurun. İnce kıyılmış sarımsağı da mantarlara ilave edip kavurun. Unu da ilave ettikten sonra kavurmaya devam edin. Tencereye 4 su bardağı içme suyunu ekleyin ve karıştırarak pişirin. Kaynadığında ocağı kısıp ve krema, tuz ve karabiberi ekleyip 10 dakika daha pişirin. Servis sırasında maydanoz yaprakları ile süsleyin.

