



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

250 gr taze yahut konserve mantar

200 ml krema

1-2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı sebze tozu

Karabiber

Tuz

1-2 yemek kaşığı tereyağını ocakta eritin, daha sonra un ilave edip kavurun. Unun rengi değişmeye başlayınca mantarı da ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine 4 su bardağı su ekleyip ve karıştırılarak pişirin. Çorba piştikten sonra sebze tozu ve baharatları katıp blenderdan geçin. Son olarak kremayı ekleyip karıştırın. Çorbamız servise hazır!

