



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

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

250 gr mantar
1 yemek kaşığı tereyağı
1-2 diş sarımsak
1 küçük paket hazır krema
1 yemek kaşığı un
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı tuz
3 su bardağı su

Mantarları güzelce temizleyip doğruyoruz. Sarımsakları da ince küpler halinde doğruyoruz. Zeytinyağı ve tereyağında hafif kısık ateşte iyice çevire çevire suyu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Mantarlar suyunu çektikten sonra un serpiyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Sıcak su ilave edip karıştırarak sürekli pişmeye bırakıyoruz. Tuz ilave ediyoruz. Mantarlar piştikten sonra kısık ateşe getirip hazır kremayı yavaş yavaş tencereye döküp bir taraftan da karıştırıyoruz. Bir taşım kaynadıktan sonra ocağın altını kapatıp servis ediyoruz.