



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTAR ÇORBASI

400 gram mantar (ince dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı su veya sebze/tavuk suyu
1 su bardağı krema
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam muskat rendesi (isteğe bağlı)

Orta boy bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun, ardından sarımsağı ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun.

Dilimlenmiş mantarları tencereye ekleyip, yüksek ateşte suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Mantarların üzerine unu ekleyip birkaç dakika karıştırarak kavurun. Bu, çorbaya kıvam verecektir.

Sıcak su veya sebze/tavuk suyunu yavaşça ekleyin ve çırpıcı ile karıştırarak topaklanmayı önleyin. Kaynamaya bırakın.

Çorba kaynadıktan sonra altını kısın. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesini ekleyin. Ardından kremayı yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın.

Çorbayı orta ateşte 5-10 dakika daha pişirin, kıvamını alınca ocaktan alın.

Sıcak olarak servis edin. İsteğe bağlı olarak üzerine taze çekilmiş karabiber, doğranmış maydanoz veya dereotu ekleyebilirsiniz.

