



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

500 gr mantar  
100 gr krema  
4 kaşık un  
1 fincan mısırözü yağ  
Tuz  
5 su bardağı su

Yağı tencereye koyup, hafif pembeleşinceye kadar kavurun soğuk suyu yavaş yavaş kavurduğunuz una boşaltın. kaynayana kadar karıştırın. Bu arada yıkadığınız mantarları bir cm kalınlığında doğrayın, ve beş dakika suda haşlayıp, süzün. Mantarları kaynayan unlu suya karıştırın. Kremayı yarım fincan sütle çırpıp çorbaya boşaltın. Tuzunu koyup beş dakika daha pişirip ocağı kapatın.

[ML® Mantar Çorbası için tıklayın](#)