



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

300 gr. beyaz mantar (haşlanmış,küp küp doğranmış)  
1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
3 su bardağı su  
1 çay bardağı krema  
Tuz  
Karabiber  
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Soğanı sıvıyağ ilavesiyle kavurun. Mantarı ve suyu ekleyin, kaynatın. Kremayı, tuzu ve maydanozuda ilave edip 5-6 dakika kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

[ML@ Say Çorbası için tıklayın](#)

