



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTAR ÇORBASI

1 Adet küçük boy soğan
250 Gr mantar
1 Adet limon suyu
1 Çorba kaşığı tereyağı
2 Çorba kaşığı krema
1 Çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
Su

Yağı bir tencerede kızdırın ve soğanı yemeklik doğrayıp, yağda pembeleştirin.

İçine unu ilave edip hafif sararana dek kavurun.

Mantarları limonlu ve tuzlu suda haşlayın.

Daha sonra çıkartıp küçük küçük doğrayın.

Kavrulmuş olan unun içine mantarların suyundan ekleyin.

Su kaynamaya başladığında içine mantarları, krema, tuz ve karabiberini ilave edip 10 dakika daha pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

