



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALİ MANTAR ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

400 gr mantar
60 gr tereyağı ya da margarin
2 yemek kaşığı soğan
30 gr (~4 yemek kaşığı) un
1 çay kaşığı tuz
300 ml krema
500 ml (~2.5 su bardağı) su

Mantarları yıkayıp ince ince doğrayın.

Bir tavada tereyağını eritip, küçük küçük doğranmış 2 yemek kaşığı soğanı hafif pembeleşene kadar 1-2 dakika soteleyin. Mantarları ekleyip suyunu salıp tekrar çekene kadar karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin.

Una suyu azar azar ekleyerek (topaklanmaması için) ayrı bir kaptaki iyice çirpin.

Mantarlara kremayı ve suyu ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak, karışım kaynayana kadar pişirmeye devam edin.