



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

500 gr mantar (sapları ayıklanıp, temizlenerek dilimlenmiş)  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
1 küçük soğan (ince doğranmış)  
3 çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber  
4 su bardağı tavuk suyu  
1 defne yaprağı  
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Yağı büyük bir tencerede kızdırıp, soğanı koyunuz; arasıra karıştırarak 5-6 dakika renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.  
Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla un, tuz, biber ve pul kırmızıbiberi katarak pürütsüz bir bulamaç yapınız. Tavuk suyunu yavaş yavaş (top top olmamasına dikkat ederek) kattıktan sonra, mantar ve defne yaprağını ekleyiniz.  
Tencereyi yeniden ateşe oturtup, çorbayı sürekli karıştırarak kaynatınız. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika, ağır ateşte pişiriniz.  
Tencerenin kapağını açıp kremayı katınız. Çorbayı sürekli karıştırarak 2-3 dakika, kaynatmadan ısıtınız.  
Tencereyi ateşten alarak, defne yaprağını çıkarıp atınız. Çorbayı ısıtılmış büyük çorba kasesine ya da tek kişilik kaselere boşaltarak servis ediniz.