



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI MANTAR ÇORBASI

2 su bardağı su  
3 su bardağı süt  
Yarım kg mantar  
2 yemek kaşığı katı yağ  
1 fincan un  
1 çay bardağı krema

Mantarları doğrayıp, küp şeklinde kesilmiş soğanlarla iki bardak suyu da ekleyip pişirin. Başka bir tencerede yağ ile unu kavurun ve üzerine karıştırarak sütü ekleyin, karıştırarak biraz daha pişirin mantar ve soğanı ekleyin, en son kremayı ekleyerek kaynamasını bekleyin, hazırdır.

---