



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çorba Kaşığı krema
1 Tatlı Kaşığı limon suyu
250 gr mantar
1 Adet defne yaprağı
1 Adet soğan
2 Çorba Kaşığı un

Tencerede bir kaşık yağı eritin. Doğranmış soğan ve mantarı ekleyip mantar suyunu salıp çekene kadar kavurun. Başka bir tencerede kalan yağı eritin. Unu sararınca kadar kavurun. Soğan ve mantara ilave edin. Suyunu, defne yaprağını koyun, tuzunu ayarlayın. Karıştırarak ağır ateşte göz göz oluncaya dek pişirin. Ateşten inmesine yakın kremayı bir kepçe çorba suyu ile inceltip çorbaya ekleyin. İliyinca servis yapın.