



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTAR ÇORBASI

100 gram mantar
1 ay bardağı pirinç
2 orba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
3 orba kaşığı çiğ krema
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz, nane

Tencereye 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. zerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Çiğ kremayı da ırıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Bir tavanın içinde tereyağında kıyılmış mantarı ilave edip kavurun. Kavrulmuş mantarı çorbanın içine ekleyip 5 dakika daha pişirin. orba pişince içine ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Kırmızıbiberli yağ yakıp üzerine gezdirip ikram edin.