



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTAR PÜRESİ

250 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1+1/2 su bardağı tavuk suyu
1/2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Orta boy bir tencerede, 3 çorba kaşığı yağ eritip, mantarları ve soğanları 3 dakika sote ediniz. Tavuk suyu ve sütü katıp kaynatınız. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak 20 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı püre makinasıyla yada çatalın tersiyle ezerek pürütsüz püre haline getiriniz. Büyük bir tencerede, kalan 1 çorba kaşığı yağ eritip tencereyi ateşten indiriniz. Unu katarak pürütsüz bir bulamaç yapınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup püre haline getirdiğiniz karışımı yavaş yavaş katarak, kaynayana kadar sürekli karıştırınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp, krema tuz ve biberi ekleyiniz. Yeniden, kaynatmadan, ısıtıp servis ediniz.