



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI MANTARLI PATATES ÇORBASI

350 gr mantar (silinerek temizlenip dilimlenmiş)  
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı  
1 büyük soğan (ince doğranmış)  
4 orta boy patates (küp biçiminde doğranmış)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı kırmızıbiber  
2 çorba kaşığı un  
5 su bardağı tavuk suyu  
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt  
1 büyük defne yaprağı  
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)  
125 gr (1/2 su bardağı) krema  
1 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)

Yağı büyük bir tencerede eritip soğanları koyunuz, ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Doğranmış patatesleri katıp sık sık karıştırarak 4-5 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız.

Tencereyi ateşten indirip, tuz, biber, kırmızıbiber ve unu serpererek iyice karıştırınız.

Tavuk suyunu yavaş yavaş, sürekli karıştırarak katıp, süt, defne yaprağı, maydanoz ve mantarları ekleyiniz.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, çorbayı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika, ağır ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, çorbayı ince bir süzgeçten büyük bir kaseye, tahta kaşığın tersiyle bastırarak, çok az posası kalana kadar süzünüz.

Süzgeçte kalan posayı atınız.

Çorbayı yeniden tencereye boşaltıp kremayı katınız; ağır ateşte sürekli karıştırarak 3-4 dakika, iyice ısınana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, çorbayı ısıtılmış büyük çorba kasesine ya da birer kişilik kaselere boşaltınız. Üstüne kıyılmış soğanları serpip servis ediniz.