



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI VE MANTARLI ERİŞTE ÇORBASI

1 ay bardağı erişte
1 kutu (200 ml) krema
200 gram mantar
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
4 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
10-12 dal dereotu
Tuz
Üzeri için:
Yarım ay bardağı badem

Un ve tereyağını bir tencerede kokusu gidene kadar kavurun. Üzerine tavuk suyu ile 2 su bardağı suyu katın. Arada bir karıştırarak kaynatın ve kremayı ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra mantar ile erişteyi ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin. En son kıyılmış dereotu ile tuzunu katın. Çorbayı ocaktan alın. Bademleri kaynar suyun içinde 5 dakika tutup, çıkarın. Daha sonra sıvı yağda hafif kavurun ve çorbanın üzerine ilave edin. Sıcak servis yapın.

