



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI VE ZERDEÇALLI MANTAR ÇORBASI

6-7 su bardağı su
1 avuç taze bezelye içi
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kutu mantar
200 ml Pakmaya ŞefKrema
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurtanın sarısı
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
Renkli top biberler
2 dal dereotu
3 dal maydanoz
1 dal taze reyhan

Suyu, zerdeçalı ve bezelyeyi tencereye aktarın. Bezelyeler yumuşayana kadar kaynatın. Bezelyeler iyice haşlanınca blender ile pütürlü bir kıvam olana karıştırın. Tekrar ocağın üzerine alın. Ayrı bir tavada doğranmış mantarları sıvıyağda kavurun. Bezelyeli su kaynayınca ayrı bir kasede meyanesini hazırlayın. Bunun için yumurta sarısını, Pakmaya ŞefKrema'yı, yoğurdu ve limon suyunu karıştırın. Kaynayan bezelyeli sudan birkaç kaşık kadarını alıp karışımı ilitin. Karışımı yavaş yavaş kaynayan suyun içine dökün. Bu arada hızlıca karıştırmaya devam edin. En son önceden kavurduğunuz mantarları ve tereyağını ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Tuzu, renkli top biberleri, doğranmış yeşillikleri ekleyip tatlandırın. Sıcak sıcak servis yapın.

