



KRUTONLU MANTAR ÇORBASI

500 gram mantar
2 adet soğan
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
5-6 su bardağı su
1 kutu krema
1 kâse kruton
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Krutonlu mantar çorbası tarifi için önce mantarları saplarını ayırmadan güzelce ayıklayın ve temizleyin. Kuru soğanları yemeklik doğrayıp kavurun. Ardından mantarları ve sarımsakları doğrayıp ekleyin ve beraber kavurun. Unu ilave edin ve kavurmaya devam edin. Et veya tavuk suyu ve suyu da yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca tuzu ve karabiberi ilave edin. Mantarlar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Pişince ocaktan alın. En son kremayı ekleyip güzelce karıştırın. Son olarak krutonları ekleyin ve çorbanızı süsleyin.

