



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

500 mL su
1 diş sarımsak
10 g (1 yemek kaşığı) tereyağı
Un (1 yemek kaşığı)
250 mL krema
500 g temizlenmiş kültür mantarı
1 tablet et bulyon
100 g doğranmış pastırma
1 tutam öğütülmüş muskat
Taze maydanoz

Bir sos tavasında tereyağını kısık ateşte eriterek bir meyane sosu yapın. Tereyağı eridiğinde, meyane sosu parlak ve macun kıvamında olana kadar birkaç dakika orta kısık ateşte çırparak un ilave edin. Meyane sosu parlaklaştığında ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bir tavaya az miktarda tereyağı koyarak mantarların suyunu çekmesini sağlayın. Kremayı, muskatı ve bulyonu ilave edin. Yaklaşık 5 dakika boyunca iyice ısınana kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak çorbayı soğuyan meyane sosunun üzerine dökün ve el blenderiyle karıştırın. Bir kızartma tavasında pastırmayı kızartın ve çorbaya ilave edin. Birkaç damla krema ve biraz taze maydanozla süsleyin.

Not: Muskat, mantar aromasını güçlendirerek lezzetli ve belirgin bir mantar aroması ortaya çıkarır.

