



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KREMALİ MANTAR ÇORBASI

1 paket Tukaş Kremalı Mantar Çorbası
3 su bardağı su
1 çay bardağı Tukaş Mısır
1 çay bardağı süt
2 diş sarımsak
1/2 çay bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı margarin
Pulbiber
Süslemek için maydanoz

Derin bir tencerede margarini eritin.
Sarımsakları soyup, ince ince kıyarak, margarinde kavurun.
Daha sonra su, süt ve kremalı mantar çorbasını ekleyip, karıştırarak kaynatın.
Çorba kaynadıktan sonra mısır, ceviz içi ve pulbiber ekleyip, kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Servis tabağına aldıktan sonra maydanoz ile süsleyip, sıcak olarak servis yapın.