NANELİ MANTAR ÇORBASI

250 gr mantar (silinip temizlenerek dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı taze nane (ince doğranmış)
4 büyük patates (kabaca doğranmış)
1 küçük soğan
3+3/4 su bardağı tavuk suyu
1 limonun suyu
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1+1/2 tatlı kaşığı biberiye (istenirse)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Patates ve soğanı büyük bir tencereye koyup tavuk suyunu ekleyiniz. Limon kabuğu rendesi, limon suyu, biberiye (istenirse), tuz ve biberi katıp, harlı ateşte kaynatınız. Ateşin altını kısıp, ara-sıra karıştırarak 25 dakika, sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz.
Bu arada, yağı küçük bir tencerede eritip mantarları katarak 10 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Üstüne unu serpip, tahta bir kaşıkla mantarlarla karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten indirerek bir kenara bırakınız.
Delikli bir kepçeyle patates ve soğanı tavuk suyundan çıkarıp tel süzgeçten tahta kaşığın tersiyle ezerek püre haline getiriniz. Püreyi yeniden tavuk suyuna katınız.
Mantarları tavuk suyu karışımına katıp ateşin altını açınız. Sürekli karıştırarak kaynatınız. Naneyi katıp tencereyi ateşten indiriniz.
Çorbayı büyük bir çorba kasesine boşaltıp kremayı ekleyerek.
çorbanızı servis ediniz.

Not: Dilerseniz, çorbayı tek kişilik kaselere boşaltıp, her birine bir çorba kaşığı krema koyarak da servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62745 • adı:NANELİ MANTAR ÇORBASI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:03