



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK MANTAR ÇORBASI

500 gram mantar
1 büyük soğan
2 diş sarımsak
3 su bardağı sebze suyu veya tavuk suyu
1 su bardağı krema
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
Tuz ve karabiber
Taze maydanoz veya yeşil soğan (garnitür için)

Bir tencerede tereyağı veya zeytinyağını orta ateşte eritin. İnce doğranmış soğanları ve ezilmiş sarımsakları ekleyin. Şeffaflaşana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin. Dilimlenmiş mantarları ekleyin ve mantarlar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Pişen mantarları sebze suyu veya tavuk suyu ile birlikte tencereye ekleyin. Karışım kaynayana kadar ısıtın. Kaynayan karışımı ocaktan alın ve oda sıcaklığına soğumasını bekleyin. Soğuyan karışımı blender veya mutfak robotundan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Krema ekleyin ve tekrar blenderdan geçirin. İsteğe bağlı olarak kıvamını ayarlamak için daha fazla krema veya su ekleyebilirsiniz.

