



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KREMALI MANTARLI ÇORBA

1 adet havuç
1 adet acı kırmızı biber
15-20 adet mantar
3 dal taze soğan
1 su bardağı bezelye
1/2 çay bardağı zeytinyağı
5 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
Tuz, karabiber

Havuç ve kırmızı biberi temizleyip uzun şeritler halinde doğrayın. Mantarı dilimleyin. Soğanları halka doğrayın. Tüm sebzeleri zeytinyağında kavurun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Suyu ekleyip sebzeler yumuşayana dek pişirin. Süt ve kremayı karıştırıp tencereye ekleyin. Biraz daha kaynatıp ocaktan alın.