

Kremalı Mantar Çorbası

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr kültür mantarı (ince doğranmış)
- 1 adet soğan (küçük doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 paket krema (200 ml)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Soğan ve Mantarları Kavurma:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanları ekleyin ve kavurun.
- İnce doğranmış mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar pişirin.

2. Un Ekleyip Kıvam Verme:

- Unu ekleyerek mantarlarla birlikte birkaç dakika kavurun.
- Üzerine suyu ve sütü ekleyerek sürekli karıştırın.

3. Çorbayı Pişirme:

- Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
- Blender ile çorbayı pürüzsüz hale getirin veya taneli bırakabilirsiniz.

4. Kremayı Ekleyip Servis:

- Kremayı ekleyip karıştırın ve birkaç dakika daha kaynatın.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesi ekleyerek tatlandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Çorbanın üzerine servis ederken kıtır ekmek veya kaşar peyniri rendesi ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı