

Kremalı Mantar Çorbası



Malzemeler: (10 kişilik)

1. Kültür mantarı (250 gr)
2. Soğan (1 adet küçük boy)
3. Margarin (125 gr/yarım paket)
4. Un (2-3 çorba kaşığı)
5. Süt (2 su bardağı/yarım litre)
6. Su (4 su bardağı)
7. **Krema** (küçük paket, 100 gr)
8. Tuz (1 tatlı kaşığı)
9. Et suyu (varsa)

Hazırlanışı:

1. Mantarları yıkayınız.
2. Mantarları sap kısmından kesiniz.
3. Mantarları enine ince kalınlıkta doğrayınız.
4. Soğanın kabuğunu soyup brunez/toplu iğne başı büyüklüğünde doğrayınız.
5. Doğranmış mantarları ve soğanları bir tavaya boşaltıp çok az yağda soteleyiniz.
6. Mantarları kendi suyunda sotelerken tavanın kapağı kapalı tutulmalı. Bu şekilde mantarların şeklini ve görüşünü koruyabilirsiniz.
7. Margarini çorba tenceresine koyup eritiniz.
8. Unun tamamını koyup unu, un kokusu gidene kadar düşük ateşte kavurunuz.
9. Ocağı kapatıp unun ılımasını sağlayınız. Sütü direkt çok sıcak olan unun üzerine dökersek topaklanmaya sebep olur.
10. Un ılıyınca tencere ocağı konur süt ilave edilir.
11. Çırpma teliyle devamlı karıştırarak çorba kıvamının homojen/ pütürsüz olması sağlanır.
12. Suyun tamamı çorbaya ilave edilir.
13. Sotelenmiş mantar da ilave edilir karıştırılır.
14. Kaynayınca kremayı ve tuzu ekleyip ve tencereyi ocaktan alınız.
15. Not: **Çorbaya krema koyduktan sonra, kaynatmaya devam edilmez.** Devam edilirse krema kesilir ve kremalı çorba özelliğinde sorun oluşur.
16. Kremanın çorbaya iyi karışması için biraz çırpma teliyle karıştırınız.
17. Kâselere servis yapabilirsiniz.
18. Afiyet olsun...