

Kremali Mantar Corbasi

Malzemeler

300 gr mantar
6 su bardagi su
1 adet orta boy sogan
100 ml krema (yarim paket)
Yarim cay bardagi siviyağ
3 yemek kasigi un
3 yemek kasigi siviyağ
tuz
karabiber

Yapilisi

Mantarları yıkayın.Yıkadığınız mantarları tavla zari büyüklüğünde doğrayın. Daha sonra soğanları küçük yemeklik doğrayın.Elinizden geldiği kadarıyla minik minik doğrayın soğanlarınızı.Bir tencereye siviyağı ve soğanları alın.Soganlar hafifce pembelesinceye kadar kavurun.

Daha sonra soğanlara mantarları ekleyerek mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Mantarlara 6 su bardağı suyu ekleyerek orta ateşte kaynatın.

Ayrı bir teflon tavada 3 yemek kasığı siviyağı hafifce ısıttıktan sonra, üzerine 3 yemek kasığı unu ekleyerek kokusu çıkıncaya kadar kavurun.Hazırladığınız bu un karışımına kaynayan corba suyundan 2 kepçe ekleyin ve iyice cirpin. Cirptiginiz karışımı daha sonra corbaya ekleyin.Corba tekrar kaynamaya başlayınca altını kesin ve 2-3 dakika pisirin. Son olarak kremayı ekleyerek corbayı iyice karıştırın.Kisik ateşte 2- 3 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve sıcak servis yapın.