

Kremali Mantar Corbasi

Malzemeler

500 gram mantar
3 yemek kasigi un
6 su bardagi su
3 yemek kasigi tereyagi
1 paket krema
Tuz
Et suyu tablet
Karabiber

Yapilisi

Mantarlari kucuk kucuk dograyip ayri bir yerde siyah suyunu salana kadar pisirin daha sonra suyunu suzun. Tereyagini eritin.

Mantarlari da ilave edip kokusu cikana kadar iyice kavurun. Unu da katip kokusu cikana kadar kavurmaya devam edin. Kaynamis 6 su bardagi sicak suyu karisima ilave edin.

Koyulasincaya kadar karistirin. Et suyu, tuz, karabiber ve en son da kremayi katarak biraz daha kaynatin.Servis icin hazir.AFIYET OLSUN:)