

# Budapeşte Paprikalı Mantar Çorbası

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~230 kcal

Macar usulü paprikalı mantar çorbası kültür mantar ekşi krema ve tatlı paprika ile kremamsı aromatik bir kase sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Kültür mantarı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
2. Mantarları ekleyip suyunu salıncıkene kadar 8 dakika pişirin.
3. Un ve tatlı paprikayı katıp 1 dakika karıştırın.
4. Sıcak su ve tuzu ekleyip çorbayı 10 dakika kaynatın.
5. Ekşi kremayı 11 taraftan çorbaya katın.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kızartarak rengini açar, uzun kavurmak acılatır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dereotu ve kırmızı biber eklemekle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten