

Ekşi Kremalı Mantar Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Polonya usulü ekşi kremalı mantar çorbası, mantar, soğan ve ekşi krema ile buluşturarak yoğun ama yumuşak bir çorba yapar.

Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan ve mantar tereyağında 6 dakika çevirin.
2. Suyu ekleyip çorbayı 10 dakika kaynatın.
3. Ekşi kremayı katıp 2 dakika daha 15 saniye servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı bçaktan almadan hemen önce eklemek kesilmeden kadifemsi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine mantar dilimleri koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt