

Budapeşte Paprikalı Mantar Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 5/10

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

Malzemeler

- 500 gr Kültür mantar
- 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
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 2 yemek kaşığı Dereotu

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. Sebze suyu ve tuzu ekleyip kapağı tıkalı bırakarak kısık ateşte kaynatın.
5. Ekşi kremayı 111 taraftan çorbaya katın.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kızartarak rengini açar, uzun kavurmak acılatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve kızılcık eklemekle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten