

# Ekşi Kremalı Mantar Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 4/10

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
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. 400 gr mantar dilimleyin, 1 adet soğan ince doğrayın.
2. Soğan ve mantarı 1 yemek kaşığı tereyağında 6 dakika soteleyin.
3. 4 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte 10 dakika kaynatın.
4. Ekşi kremayı kepçe sıcak çorba suyuyla açın kesilmesin.
5. Kremayı tencereye ekleyip kısık ateşte 2 dakika ısıtın.
6. Karabiberle bitirin ve fokurdanmadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine mantar dilimleri koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt