

# Smetanal Mantar Çorbası

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 4/10

Paprika, mantar ve ekşi krema, bu çorbayı yumuşak ama düz olmayan sıcak bir kaseye dönüştürür.

## Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 150 gr Ekşi krema
- 1 tatlı kaşık Tatlı kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Dereotu
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Mantarları dilimleyin, soğanı yemeklik doğrayın.
2. Soğan ve mantarları tava ateşte 6 dakika soteleyin.
3. Su ve paprikayı ekleyip 15 dakika kaynatın.
4. Smetanayı sıcak çorba suyuyla ısıtın.
5. Ekşi kremayı tencereye katıp 2 dakika ısıtın.
6. Dereotu veya karabiberle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı son anda ilave ediniz; çorba kesilmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serperek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt