



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe De Champignons A La Crème

Kaymaklı Mantar Çorbası



20-25 champignons
2 cuillères à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de farine
1 tasse de yaourt
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe de crème
1 cuillère à café de sel
6 tasses d'eau

- # Faites griller le beurre et la farine pendant 2-3 minutes. Retirez du feu puis laissez refroidir.
- # Rajoutez du yaourt puis mélangez jusqu'à que le mélange devient lisse. Rajoutez 3 tasse d'eau puis mélangez.
- # Replacez la soupe au feu puis mélangez régulièrement jusqu'à qu'il soit au point de bouillir.
- # Rajoutez les champignons crues et coupés en quelques morceaux. Laissez cuire pendant 15 minutes.
- # Mélangez dans un autre bol, de la crème et du lait puis rajoutez dans la soupe.
- # Rajoutez 3 tasses d'eau chaude et du sel puis laissez bouillir encore une fois.
- # Servez chaud.

N-B; Le yaourt peut se couper si il est rajouté dans le mélange chaud.