



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE MANTARI ÇORBASI

1 paket kestane mantarı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
Su
Tuz

Soğanı, sarımsakları yemeklik doğruyoruz. Tencereimize alıyoruz, üzerine tereyağını alarak soğanları kavuruyoruz. Unu da ekleyip kavurduktan sonra et suyu ve sütü döküyoruz. Su ilave ederek kıvamını açıyoruz. Mantarları ince bir şekilde doğrayıp biraz sıvıyağ döküğümüz bir tavada kavuruyoruz. Kavurduğumuz mantarları da çorbanın içine ekliyoruz. Çorbamızı servis kasesine alıyoruz. Üzerine doğranmış dereotu serperek servis ediyoruz.