



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ BAŞLANGIÇ

<https://www.elele.com.tr>

- 5 adet kestane
- 1 avuç yabani mantar
- 2 adet pırasa
- 1/2 adet armut
- 50 gr tereyağı
- 1 avuç nar
- 100 gr keçi peyniri
- 1 demet Latin çiçeği (ya da ıspanak, roka, tere)
- Salata sosu için
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı taneli aromalı hardal
- Tuz ve karabiber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Pırasanın halka halka doğranmış yeşil bölümünü zeytinyağında hafifçe soteleyin. Ardından mantarları ilave edin ve sotelemeye devam edin. Karışıma kestaneyi de ekleyip ocağın üstünden alın. Ilıkken armut, nar ve keçi peyniri eklenmiş salataya sosu ile birlikte ılık karışımı ekleyip servis edebilirsiniz.

