



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANELİ MANTAR ÇORBASI

200 gram kestane
200 gram mantar
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
6 su bardağı su
Tuz, karabiber, tarçın

Kestanelerin üzerini bıçakla çizin. Üzerine bol su ekleyip kaynamaya bırakın. Kestaneler pişince kabuklarını soyun ve ince şekilde kıyın. Tencereye tereyağını ve mantarları, üzerine de kıyılmış kestaneleri ekleyip 3 dakika kadar kavurun. Unu serpin, sütü ve suyu ekleyip 15 dakika pişmeye bırakın. Son dakikada tarçın, tuz ve karabiber serpin. İstenirse dereotu kıyıp içine ekleyin.