



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ MANTAR ÇORBASI

600 gram kestane
200 gram mantar
2 çorba kaşığı margarin
Yarım soğan
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı su?
Bir tutam tarçın
6 su bardağı su
1'er tatlı kaşığı karabiber ve tuz
Servis için:
3-4 dal dereotu

Kestaneyi biraz su ekleyip buhar çıkana dek pişirin. Buhar çıkmaya başlayınca ocağı kısıp 15 dakika daha haşlayın. Kestanenin kabuklarını soyup hafifçe parçalayın ve kenara alın. Margarinı eritin. Kıyılmış mantar ekleyip soteleyin. Kestane ve kıyılmış soğan ekleyip sotelemeye devam edin. Un serpiştirip, süt ekleyin. Su ilave edip, tarçın ve karabiber ekleyin. Tuzunu ayarlayıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika pişirip, kıyılmış dereotu ile sıcak şekilde servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 30.12.2015