



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KESTANE ÇORBASI

Anadolujet Magazin

150 gr kültür mantarı
100 gr kestane
1 adet yeşil elma
20 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı süt köpüğü
4 yemek kaşığı krema
Deniz tuzu
Zeytinyağı
Karabiber

Orta boy bir tencereye su koyup kaynatın. Kestanelerin dışını çizip haşlayın. Ardından mantarları gelişigüzel doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Yeşil elmayı dilimleyip hafif karamelize olacak şekilde tereyağında çevirin. Kestaneleri soyduktan sonra mantarlar, yeşil elma ve kremayla birlikte bir blender ya da robot yardımıyla çekip tuz ve karabiber ile tatlandırın. Son olarak sütü kaynatıp köpüğünü çorbanın üzerine alın.

