



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KESTANELİ ÇORBA

- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 500 gr. cremi mantar
- 120 gr. vakumlu poşetlerdeki kestane
- 600 ml. tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı krema
- 2 yemek kaşığı frenk soğanı
- 1 tutam tuz-karabiber

Yağda soğanı ve sarımsağı soteleyin. Doğranmış mantarları ilave edip 3-4 dakika daha soteledikten sonra kestaneleri ve tavuk suyunu ilave edin. Kaynatıp ateşin altını kısın ve 25-30 dakika ağzı kapalı pişirin. Tencereyi ateşten alıp kremayı ekleyip karıştırın. Blenderda iyice çekin. Pürüzsüz bir çorba kıvamı elde etmek isterseniz çorbayı süzgeçten geçirin. Tekrar ateşe alıp frenk soğanını ilave edin ve ısıtın. Bardaklara paylaşın servis edin.