



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KESTANELİ ÇORBA

600 gr. kestane
200 gr. mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
1 tutam tarçın
6 su bardağı su
1'er tatlı kaşığı karabiber ve tuz

Kestaneleri haşlayıp parçalayın. Mantarları tereyağında soteleyin. Kestaneleri ve kıyılmış soğanı ilave edip sotelemeye devam edin. Üzerine unu serpiştirip sütü ekleyin. Baharatları ilave edin. Suyunu koyup pişirin. Kıyılmış dereotuyla servis yapın.