



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI SEBZELİ KREMALİ KESTANE ÇORBASI

1 su bardağı kuru mantar  
2 su bardağı sıcak su  
1 adet havuç  
1 adet kereviz  
2 adet soğan  
1 yemek kaşığı defne yaprağı kurusu  
75 gr. tereyağı  
3 su bardağı et suyu  
1 kase kestane  
Yeteri kadar pırasa

2 su bardağı su ve mantarları tencerede kuru mantarlar yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede tereyağını ekleyin, ardından havuç, kereviz ve soğanı ekleyin iyice soteleyip kavurun. Üsütne et suyunu ekleyin. Mantarlı suyu ve sebzeleri sotelediğimiz tenceredeki karışımı birleştirin ve biraz daha kaynatın. Daha sonra kestane ve tuz ve biber ekleyin. 20 dakika pişirin, ara sıra karıştırarak, kaynatın. Tam bir pürüzsüzlük sağlamak için çorbanızı blenderdan geçirin. Üzerine pırasa ile süsleme yapın.

