



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ KESTANE ÇORBASI

1/2 su bardağı pirinç  
100 gr. kestane  
100 gr. mantar  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı et suyu  
1 yemek kaşığı un  
1 adet soğan  
1 adet yeşil biber  
1 fincan soya yağı  
1/2 demet dereotu  
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Bir tavada soya yağını kızdırın. Sonra ince doğranmış soğanı kavurun. İnce kıyılmış yeşil biberi, süt, et suyu ve unu da ilave edip karıştırın. Kaynamaya başlayınca mantar, kestane, pirinç, tuz ve karabiberi de ekleyip üzerini dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapabilirsiniz.