



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORÇİNİ VE KESTANE MANTARLI ÇORBA

THY Skylife

- 1 avuç kuru porçini mantar
- 1 kâse kestane mantarı
- 1 adet taze kırmızı biber
- 1 adet sivri biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 6 su bardağı su

Mantarları, sivri biber ve taze kırmızıbiberle julyen şekilde doğrayın. Unu tereyağında kavurduktan sonra sebzeleri ve suyu ilave edin. Son olarak süt, karabiber ve kaya tuzu ekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 15 dakika daha pişirip servis edin. Servis esnasında kâselerin üzerine dereotu serpin.

