SEBZELİ KESTANE ÇORBASI

1 yemek kaşığı margarin
500 gr kestane
1 adet soğan
1 adet kereviz sapı
1 adet patates
4 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı sıvıyağ
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
7 adet mantar (dilimlenmiş)

Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. Tencerede margarini ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip soteleyin. İri küp şeklinde doğradığınız patates ve kereviz sapını ekleyip 4-5 dakika soteleyin. Kestaneleri ve 3 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte kaynamaya bırakın. Sebzeler yumuşayınca el blenderında çekip pürüzsüz kıvama gelinceye kadar ezin. Tencereyi tekrar ocağa alın. Suyu yeterli gelmezse çorbaya su ilave edin. Tavada ayçiçek yağını ısıtın. Dilimlediğiniz mantar ve yarım yemek kaşığı limon suyunu ekleyip hafif soteleyin. Kestaneli çorbaya ekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip 1-2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Çorbayı sıcak olarak kaselere aktarın ve üzerine mantar dilimleri ile pul biber ekleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:99327 • adı:Sebzeli Kestane Çorbası • gönderen:emlak • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:58