



KARNABAHAAR ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 soğan, ince kıyılmış
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
1 yemek kaşığı tereyağı
200 gr karnabahar
800 ml sebze suyu
2 dal kekik
300 gr kestane, haşlanmış
150 ml krema
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Soğan ve sarımsağı tereyağında kavurun. Karnabaharları ekleyin ve hafifçe kahverengileşinceye kadar 3-4 dakika ateşte çevirin. Sebze suyunu ve kekiği ekleyip 10 dakika kaynatın. Kestaneleri ilave edip 5 dakika daha kaynatın. Kekikleri çıkarıp çorbayı pürüzsüz olana kadar blenderden geçirin. Gerekirse daha fazla sebze suyu ekleyebilirsiniz. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile çeşnilendirin ve 100 ml kremayı karıştırın. Kaselele boşaltın. Kalan kremayla süsleyerek servis edin. Sunumunda peynirli kızarmış ekmek dilimleri de kullanabilirsiniz.

