



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KESTANE ÇORBASI (FRANSA)

- 600 g kestane
- 2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
- 1 pırasa (ayıklanıp, temizlendikten sonra, yaklaşık 1 cm kalınlığında doğranmış)
- 125 g mantar (ykanıp, kurulandıktan sonra, doğranmış)
- 2-3 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 tatlı kaşığı beyazbiber
- 1 su bardağı süt (tercihen yarım yağlı)
- 1 1/2 çorba kaşığı kavrulmuş iç badem

Bir tencereye 1,5 litre (yaklaşık 6 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak suyu bir taşım kaynatın. Küçük keskin bir bıçakla kestanelerin düz yanlarını derince çizip, kaynamakta olan suya koyarak, 10 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, kestaneleri bir süzgeçte süzerek, bir kenarda soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına indiklerinde kabuklarını soyun.

Ayçiçek yağın büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, yağı ısıtın. Isınınca pırasaları ekleyip, sık sık karıştırarak, saydamlaşınca kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Soyulmuş kestaneleri, mantarları ve 2 su bardağı tavuk suyu ekleyip, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, kestaneleri keskin bir bıçakla kolayca delinecek kıvama gelinceye kadar (25 - 30 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, karışımı blender kabına aktararak, püre kıvamı alınca kadar karıştırın. Tuzu ve beyazbiberi serpip, sütü azar azar ekleyerek (her süt ekleyişten sonra blenderı çalıştırın), pürüzsüz krema kıvamına getirin (çorbanın çok sulu olmasını isterseniz, 1 su bardağı daha tavuk suyu ekleyin).

Çorbayı yeniden tencereye boşaltıp, orta ateşte 2 - 3 dakika ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı büyük bir çorba kâsesine boşaltarak, üstüne bademleri serpiştirin ve bekletmeden servis yapın.