



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ÇORBASI

1 kilogram kestane
30 gram tereyağı
1 soğan
1 litre tavuk suyu
1 diş sarımsak
Taze kekik
Yarım çay kaşığı tarçın

Kestanelerin kabuğunu bıçağın ucuyla iç kabuk görünecek şekilde çizerek közde pişirin. Kabuklarını dikkatlice soyun. 5-6 kestaneyi ayırıp kalanları küçük parçalar şeklinde kesin.

Tencereye tereyağını alıp eritin. Soğanı kıyın ve tereyağında kavurun. Küçük kestiğiniz kestaneleri ekleyip kavurmaya devam edin. Kiyilmiş sarımsağı ilave edin. 2 dakika daha pişirin. Tavuk suyunu ekleyin. 20 dakika pişirin.

Çorbayı blenderla ezerek pürüzsüz bir kıvama gelmesini sağlayın. Yarım çay kaşığı tarçını ekleyip karıştırın. Bütün kestane içleri ve kekik yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

