



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ÇORBASI

1 kg kabuklu haşlanmış kestane
50 gram tereyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
10 adet kültür mantarı

Kestanelerin kabuklarını temizleyip kenara alın. Tereyağı ve rendelenmiş soğanı tencereye alıp kavurun. Ezilmiş sarımsak ve un ilave edip karıştırarak kavurun. Tavuk suyu, sirke, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Kestaneleri ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp, blenderden geçirin. Üzeri için zeytinyağını başka bir tencereye alıp, halka doğranmış soğanı ilave edip soteleyin. Dilimlenmiş mantar ekleyip sotelemeye devam edin. Çorbayı servis tabaklarına pay edin. Üzerlerine mantarlı karışımı pay edip servis yapın.

