



KESTANE ÇORBASI

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

- 1 adet ince doğranmış soğan
- 1 adet doğranmış sarımsak
- 1/2 kg közlenmiş kestane
- 3 yemek kaşığı krema
- 2 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Trüf mantarı yağı

Soğan ve sarımsağı zeytinyağında çevirin. Közlenmiş kestaneleri ayıklayıp ufaladıktan sonra soğan ve zeytinyağı karışımına ekleyin. Et suyunu da ekleyip kaynatın. Bu karışımı el blenderından geçirip bir taşım daha kaynattıktan sonra trüf mantarı yağı ile servis edebilirsiniz.

