



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ÇORBASI

500 gr. kestane
1 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 litre kaynar su
100 gr. krema
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerenin içinde bir yemek kaşığı tereyağını eritiyoruz ve doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavuruyoruz. Üzerine, önceden kabukları soyulmuş kestaneleri ilave ediyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine 1 litre kaynar su ile tuz ve karabiber ekliyoruz. Tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte 15-20 dakika kaynatıyoruz. Üzerine krema ilave ediyoruz ve kaynatıyoruz. Çorbayı, blender'dan çekerek servis ediyoruz.

