



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ÇORBASI

250 gr. kestane
20 gr. tereyağı
1 adet soğan
2 adet kabak
1,5 litre tavuk suyu veya bulyon
200 ml. krema
Zencefil
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Kestaneleri, keskin bir bıçakla çizerek bir tutam tuz ile haşlayın. Kabakları sebze fırçasıyla yıkayarak küplere kesin. Soğanı küp küp doğrayın. Haşlanan kestaneleri süzün ve ılınınca ayıklayın üçe bölün. Tereyağını geniş bir tencereye koyun. Eriyince soğanı ekleyin. Şeffaflaşmaya başlayınca kabak ve kestaneleri ekleyin bir kaç dakika çevirip tavuk suyunu ve tuzu ekleyin. 15 - 20 dakika kısık ateşte pişirin. Zencefil, karabiber ve kremayı ekleyip birkaç dakika daha pişirip ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.