KESTANE ÇORBASI

Anadolujet Magazin

600 g kestane
1,5 litre tavuk suyu
1 ince doğranmış soğan
1 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
125 mililitre krema
2 tane karanfil
1 defne yaprağı
½ çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Kestanelere bıçakla birer çizik atılır ve 220 derecede ısıtılmış fırında kabukları soyulabilecek kıvama gelinceye kadar yaklaşık 20-30 dakika pişirilir. Kenara alınır ve soğuduktan sonra kabukları soyulur.
Soğan, karanfil, maydanoz, defne yaprağı; ayçiçeği yağında orta ateşte beş dakika sotelenir. Kestaneler ilave edilir. Tavuk suyu, karanfil eklenir ve kısık ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Kestaneler tamamen yumuşamış olmalıdır.
Çorba krema ile beraber mutfak robotuna aktarılır ve tamamen püre edilir. Kıvamı açılmak istenirse bir miktar su ilave edilebilir. Tuz ve karabiber eklenir. Kâselere aktarılır. Maydanoz serpiştirip servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:86524 • adı:Kestane Çorbası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.05.2025 - 13:15