



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI KESTANE ÇORBASI

1.5 litre piliç suyu
6 adet yıldız anason
450 gram kestane (soyulmuş)
6 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Piliç suyu ve yıldız anasonu kapağı kapalı olarak orta ateşte kaynatın. Ateşi kısıp 30 dakika daha kaynatın. Piliç suyunun içinden yıldız anasonları çıkartıp ayırın. Piliç suyuna kestaneleri ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. 20 dakika pişirin. Kestanelerin 1/3'ünü tencereden çıkartın. Tencerede kalanları püre haline getirin. Ayırdığınız kestaneleri katın. Çorbayı kaynatmadan ısıtın. Tuz ve karabiber serpip karıştırın. Çorbayı kaselere koyun. Her bir kaseyi 1 çorba kaşığı krema, 1 adet yıldız anasonla süsleyin. Servis yapın.
