



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI KESTANE ÇORBASI

1.5 paket Kafkas kestane çerezi  
15 gr tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
8 su bardağı su  
8 çorba kaşığı süt kreması  
3 dal dereotu  
1 et suyu tableti  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz  
Süslemek için:  
Birkaç dereotu dalı

Tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyip kısık ateşte devamlı karıştırarak kavurun. 1 bardak su ilave edip un eriyinceye kadar karıştırın. Kalan su, et suyu tableti, tuz ve karabiberi ekleyip kaynatın. Kremayı ilave edip hızla karıştırın. Kestaneleri elinizle ufalayıp yarısını çorbaya ekleyin. Dereotunu temizleyip doğrayın ve çorbaya ilave edip 5 dakika daha pişirin. Ocağın altını kapatın ve kaselelere paylaşın. Üzerlerine kalan ufalanmış kestaneleri serpiştirip dereotu dallarıyla süsleyin. Servis yapın.