



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KESTANE ÇORBASI

300 g haşlanmış veya közlenmiş kestane
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt veya krema
4 su bardağı sebze veya tavuk suyu
Tuz ve karabiber
1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
Üzeri için:
Kıyılmış maydanoz veya kavrulmuş kestane parçaları

Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alın.
İnce doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.
Kabuğu soyulmuş kestaneleri tencereye ekleyin ve birkaç dakika kavurun.
Üzerine sebze veya tavuk suyunu ilave edin.
Çorbayı orta ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
Pişen karışımı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
Karışıma süt veya krema ekleyin ve kısık ateşte birkaç dakika daha kaynatın.
Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesini ekleyin.
Çorbanızı kaselere paylaşın ve üzerine kıyılmış maydanoz veya kavrulmuş kestane serpiştirerek sıcak servis yapın.

