



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KESTANE ÇORBASI

500 gram kestane (haşlanmış ve soyulmuş)
300 gram kültür mantarı
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml krema
1 litre sıcak su veya tavuk suyu
1 dal taze kekik
1 defne yaprağı
Tuz ve karabiber
Muskat rendesi (isteğe bağlı)

Öncelikle kestanelerin kabuklarını çizerek haşlayın ve soyun. Bu işlem biraz zaman alabilir ama çorbanın lezzeti için önemli.

Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın. Mantarları da dilimleyin.

Büyük bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını eritin. Soğanları pembeleşene kadar kavurun.

Sarımsakları ekleyin ve 1 dakika daha kavurun.

Mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar (yaklaşık 5-7 dakika) pişirin.

Haşlanmış ve soyulmuş kestaneleri ekleyin, 2-3 dakika karıştırarak pişirin.

Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyin. Defne yaprağı ve kekigi de ilave edin.

Orta ateşte yaklaşık 20-25 dakika, kestaneler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Defne yaprağı ve kekik dalını çıkarın. Çorbayı blenderdan geçirin.

Kremayı ekleyin ve karıştırın. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesi ile tatlandırın.

5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Üzerini süsleyerek servis yapabilirsiniz.

