MERCANKÖŞKLÜ KESTANE ÇORBASI

400 gram kestane
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin
1 adet büyük boy soğan
2 çorba kaşığı kuru mercanköşk
1 litre tavuk suyu
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
Bir buçuk çorba kaşığı tozşeker
8 dal taze mercanköşk
Tuz
Karabiber

Kestaneleri keskin bir bıçak yardımıyla çizip ızgarada ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyup, yarısını mutfak robotunda un haline getirin. Diğer yarısını ise iri taneler şeklinde ufalayın. Zeytinyağı ve margarini bir tencereye alıp kızdırın. İnce kıyılmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Sırasıyla kestane ve kuru mercanköşkü tencereye ekleyin. 2 dakika orta ısıda soteledikten sonra tavuk suyunu ekleyin. Bir taşım kaynayınca elma sirkesi, muskat, tozşeker, tuz ve karabiber ekleyin. Kıvam alınca ocaktan kaldırın. Kaselere aktarın ve üzerine taze mercanköşk ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92442 • adı:Mercanköşklü Kestane Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2025 - 14:54