



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KESTANE ÇORBASI

80 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı kestane unu
1 Tutam tuz, karabiber
100 gr soyulmuş kestane
100 gr brokoli
1 Çay Bardağı şeker ilavesiz kestane püresi
0,5 Çay Bardağı krema
1 Adet havuç
6 Su Bardağı sıcak su

Sana margarini eritip kestane ununu 2 dakika kavurun. Karıştırmaya devam ederken suyu ekleyin. Havuçların kabuklarını soyup yuvarlak doğrayın. Brokoliyi küçük parçalara ayırın ve sebzeleri tencereye ekleyin. Kestane püresi ve ufalanmış kestane parçalarını ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika kaynatın. Blender'la püre haline getirin. Kremayı ekleyip ocaktan alın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Çorbayı kaselere paylaşın. Üzerine krema gezdirip soyulmuş kestane ile süsleyerek servis yapın.