



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kestane Çorbası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g haşlanmış kestane
- 1 kuru soğan
- 1 küçük patates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı krema
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Kavrulmuş kestane kırıkları ve karabiberle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tabanı hazırlayın:

- Soğanı tereyağında yumuşatıp unu kokusu çıkana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Kestaneleri ekleyin:

- Kestane ve küp patatesi katıp sıcak tavuk suyuyla yumuşayana kadar pişirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Pürüzsüzleştirin:

- Çorbayı blenderdan geçirip sütü azar azar ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Kremayı ve baharatları katıp kaynatmadan birkaç dakika ısıtın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığıın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Kestanelerin bir kısmını iri bırakmak çorbaya hoş bir doku kazandırır.

Kiraz'ın
Mutfağı