İsviçre Pastırmalı ve Siyah Cevizli Kestane Çorbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	25 Dak.
Pişirme süresi	15 Dak.
Porsiyon	16

Hazırlanması

2 Arpacık soğanı

40 g Tereyağı

10 g Şeker

600 g Kestane, Kabukları soyulmuş, dondurulmuş

1 l Sebze suyu

200 ml Krema

Arpacık soğanlarını ince ince kıyın ve tereyağında buğulayın.

Kestane ve şekeri ekleyin ve hepsini birlikte buğulayın. Sebze suyunu ve kremayı ekleyin. Kestaneler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika düşük ateşte kaynatın.

Kestaneleri el blenderi ile karıştırın ve ince bir süzgeçten geçirin.

150 g İsviçre pastırması

1 Ceviz, siyah

İsviçre pastırmasını küçük küpler halinde doğrayın ve çorbayı bununla süsleyin.

Siyah cevizi trüf dilimleyicisi yardımıyla ince dilimler halinde rendeleyin ve çorba ile birlikte servis edin.

İpuçları

Siyah ceviz özel marketlerden veya online alışveriş yoluyla satın alınabilir.

İsviçre pastırması yerine herhangi bir kurutulmuş et kullanılabilir. Vejetaryen bir yemek elde etmek için kuru et kullanmayın.

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019