



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HAVUÇ ÇORBASI

1 adet kuru soğan
25 g salça
2 adet havuç
1/2 adet patates
1/2 adet kereviz
100 g kestane püresi
800 ml tavuk suyu
10 g un
Tuz, karabiber
Ravika zeytinyağı

Soğan, havuç, patates ve kerevizleri küçük küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın ve sırasıyla doğradığınız sebzeleri soteleyin. Unu ve salçayı da ekleyerek kavurmaya devam edin. Daha sonra hazırladığınız karışıma kestane püresini ile birlikte tavuk suyunu ekleyip bir taşım kaynatın. Blender yardımı ile hazırlanan çorbayı inceltin. Tuzunu ve karabiberini de ilave ettikten sonra servis edin.

