



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI KESTANE ÇORBASI (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

350 gr soyulmuş balkabağı  
140 gr ince kıyılmış kuru soğan  
300 gr haşlanmış iç kestane  
1 lt su  
250 ml manda sütü  
70 gr ayçiçek yağı  
Tuz

Tencerede soğanı ve ince dilimlenmiş bal kabağını yağ ile 7-8 dk kavurunuz. Kestaneleri ilave ediniz ve hemen ardından suyu ekleyiniz. Kestaneler eriyene kadar kaynatınız. Gerekirse biraz daha su ekleyebilirsiniz. Blenderden geçiriniz. Sütü ardından tuz ve karabiberini ekleyiniz ve 10 dk. daha kaynatınız. Sıcak servis ediniz.

