



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TAVUKLU KESTANE ÇORBASI

1 kg balkabağı
10 adet közlenmiş kestane
10 su bardağı su
1 adet küçük boy soğan
2 adet orta boy havuç
2 adet tavuk göğüs eti
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1/2 çay bardağı ayıklanmış kabak çekirdeği
6-8 adet közlenmiş kestane

Suyu tencereye alın. Kabukları temizlenmiş bütün soğan, gelişigüzel doğranmış balkabağı, kabukları temizlenip doğranmış kestane ve havucu tencereye ilave edin. Tavuk etini bütün olarak tencereye alın. Kalan malzemeyi de ilave edip 1 saat pişirin. Sürenin sonunda eti tencereden alıp didikleyin ve kenara alın. Tencerede kalan malzemeyi blenderden geçirin. Kabak çekirdeklerini yapışmaz yüzeyli tavada kavurun. Çorbanın üzerine didiklenmiş tavuk eti ve kabak çekirdeği serpiştirip servis yapın.

