



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KESTANE ÇORBASI (İTALYA)

### MALZEMELER

2 adet pırasa  
150gr sıvı yağ  
4 adet patates  
2 adet(ortaboy)soğan  
350gr kestane  
1 corba kaşığı tuz  
2 çay kaşığı beyaz biber  
çeşitli baharatlar(lezzetlendirici)

### YAPILIŞ TARİFİ

Pırasalar,patatesler,soğanlar,havuç küp küp doğranır.Bir yandanda kestaneler haslanıp kabukları çıkarılır.Daha sonra orta boy bir tencerede küp şeklinde doğranmış olan malzemeler ve kestaneler kavrulur.(pırasa soğan ve patates,havuç corbayı en iyi şekilde lezzetlendirir)Kavurma esnasında baharatlarda atılır.iyi bir şekilde kavruktan malzemelere soğuk su eklenip kaynamaya bırakılır.Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra malzemeler blandırdan çekilir ve süzgeç yardımıyla tortuları alınır.Süzme işleminin ardından corbamız servise hazırdır.