



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ÇORBASI

Kestane 600 gram
Tavuk suyu 4 su bardağı
Soğan 1 adet kuru
Sıvı yağ 4 yemek kaşığı

İlk olarak bir tencerenin içerisine üzeri çizilmiş ola kestaneleri ekleyip haşlayın.
Haşlanan kestaneleri süzüp kabuklarını ayıklayın.
Ayıklanmış ve küpler halinde doğranmış olan sebzeleri ve yağı bir tencerenin içerisine ekleyip kavurun.
Ardından tavuk suyunu, baharatları ve kestaneleri ilave edip iyice kaynatın.
Tüm sebzeler yumuşayınca blenderdan geçirip servis edebilirsiniz.

