



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Dal biberiye

1 Çorba Kaşığı sirke

1 Adet soğan

1 Litre tavuk suyu

0,5 Çay Kaşığı tarçın

1 Kg. kestane

1 Diş sarımsak

Bir kilo kestaneyi çizerek mümkünse köz ateşinde kebablık pişirip, ayıklayın. Çıkan kestane kabuklarından bir avucunu ayırın. Kalanını ince ince kıyın. Tencereye iki çorba kaşığı yağı koyup eritin, bir orta boy soğanı ince ince doğrayıp kavurun, kıydığınız kestaneleri ekleyin. Bir çorba kaşığı sirkeyi ve bir diş sarımsağı ince kıyıp tencereye dökün. Tüm malzemeleri iyice karıştırıp bir-iki dakika kavurun. Bir litre tavuk suyu ekleyin. Ayırdığınız bir avuç kestane kabuğunu tülbent veya süzgeç yardımıyla çorbaya köz tadının daha iyi geçmesi için sarkıtın. Birlikte bir süre kaynayınca, kabukları çıkarın ve çorbayı blendırdan geçirin. Yarım çay kaşığı tarçın ve bir çay kaşığı kuru biberiye ekleyerek tekrar ocağa alın; bir-iki dakika daha kaynatın. Birkaç közde kestane, biberiye ve taze maydanoz yaprağıyla servis yapın.