



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BAL KABAĞI ÇORBASI

<https://acunn.com>

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan
3 dilim balkabağı
1 kase tavuk suyu
Tuz
2 diş sarımsak
Karabiber
Kimyon
8 adet keşane
1 çay bardağı süt

Balkabağını haşlayın. Keşaneleri önce çizin sonra tuzlu suda bekletip fırında pişirin. Sarımsak ve soğanları hafif şekilde kavurun. Zeytinyağında kavurduğunuz karışımın üstüne tuz ve baharatlar ekleyin. Tavuk suyu, su ve süt ekleyip malzemeler pişirin. Pişen malzemeleri ocaktan alın ve blenderden geçirin.