



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BALKABAĞI ÇORBASI

Ebru Şallı

2 büyük dilim bal kabağı
1 kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı sarı mercimek
3 yemek kaşığı kırmızı mercimek
Sıcak su

2 büyük dilim bal kabağını soyup ufak ufak doğrayıp tencereye atın.
1 kuru soğan ve 1 diş sarımsağı da soyup onu da kabakların üzerine ekleyin.
Ardından sarı mercimeği ve kırmızı mercimeği üzerine ilave edin. Üzeri kapanıncaya kadar sıcak su ekleyin.
Kısık ateşte kaynayıp yumuşayana kadar pişirin.
Ayrı bir tencerede 10 adet kestaneyi çizip hafif haşlayın.
Haşladıktan sonra kestaneleri soyup kenarda tutun. Pişmiş çorbayı blenderden geçirerek sahlep kıvamına getirin.
İçine arzuya göre tuz, karabiber, pul biber ekleyebilirsiniz.
Krema yerine yarım çay bardağı süt ilave edip tekrar karıştırın. En son kestaneleri içine atın. Kestaneli bal kabağı çorbası hazır, sıcak servis yapabilirsiniz.

