



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÇORBA

MALZEMELER

2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 büyük kuru soğan, yemeklik doğranmış
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 kereviz, soyulup küp küp doğranmış
1 havuç, soyulup küp küp doğranmış
10-15 pişmiş kestane, küp küp doğranmış
3-4 su bardağı tavuk suyu
tuz
karabiber

Zeytinyağını tencerede ısıtın. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Kavrulunca salçaları ekleyip 1-2 defa çevirin. Ardından sebzeleri ve kestaneleri ekleyip 5-6 dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ilave edin. Kaynama noktasına getirip altım kısın ve sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişince blendırdan geçirin. Kıvamı çok koyuysa azar azar kaynamış su ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. En son tuzunu ve karabiberini ekleyip servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 07.07.2014