



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ ET SULU SÜZME NOHUT ÇORBASI

8 su bardağı et suyu  
2 su bardağı haşlanmış nohut  
8 adet kestane  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı pulbiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 adet küçük boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı sana klasik margarin

Bir tencerede 3 su bardağı su ile kestanenizi yumuşayana kadar kaynatın. Soğanlarınızı ince doğrayın. ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı sana klasik margarinle ince doğranmış kuru soğanınızı kavurun. bir yemek kaşığı ununuzu katın ve kavurmaya devam edin. Üzerine 1 yemek kaşığı salçanızı, pul biber, kimyon ve tuzunuzu ekleyin. Kavrulmuş malzemenizin üzerine et suyunu ekleyerek kaynatın. İçine haşlanmış nohutunuzu ve temizlenmiş kestanelerinizi katın. 20 dakika kaynatın. Ocaktan aldığınız çorbanızı tel süzgeçten geçirin. Tekrar bir taşım kaynatarak servis yapın.