



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SEBZE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

2 yemek kaşığı sıзма zeytinyağı
1 büyük kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet kereviz,
1 adet havuç
10- 15 adet pişmiş kestane
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 altını kısın ve sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişince blenderdan geçirin. Kıvamı çok koyuysa azar azar kaynamış su ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. En son tuzunu ve karabiberini ekleyip servis yapın.

