



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SEBZE ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 kereviz
1 havuç
1 yemek kaşığı un
1 kase kestane
1 su bardağı tavuk ya da et suyu
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Su

Küp küp doğradığınız soğan, havuç ve kerevizleri sıvıyağ ile 2 dakika kavurun. Un ile birlikte küp doğranmış kestaneleri de ilave edin ve karıştırın. Domates salçası, tuz, karabiber ve tavuk ya da et suyunu da ekleyin. Üzerine 1 litre kadar sıcak su ilavesi yapın ve kaynamaya bırakın. Çorbanız malzemeleriniz iyice yumuşadığında hazır olacak.
