



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

250 gr kestane
1 çay bardağı tel şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Kestanelerin kenarına bıçakla kesik atılır. Az suda yumuşayana kadar haşlanır. Sonra soyulur ve nohut büyüklüğünde parçalara ayrılır. Un ve tereyağı tencereye konur, orta ateşe yerleştirilir. Kokusu gidene kadar kavrulur. Şehriye ilave edilir, bir kaç tur karıştırılır. Tavuk suyu eklenir, şehriyeler şişene kadar pişirilir. Kestane ve tuz ilave edilir. Bir taşım daha pişirilir.