



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TARHANA ÇORBASI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

250 gr kestane
1 su bardağı tarhana
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
5 su bardağı su

Kestaneler bıçakla çizilerek bir tencerede 25 dakika kaynatılır. Daha sonra soyulup ayıklanır ve ufak parçalara bölünür.

Diğer tarafta tencerede, haşlanmış kestaneler, domates salçası ve nane 1 yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur. Üzerine 5 su bardağı su ilave edilerek kaynayana kadar ağır ağır karıştırılarak tarhanası eklenir. Tuz ve karabiber ilave edildikten sonra 10 dakika daha kaynatılır.

Üzerine kızdırılmış bir yemek kaşığı tereyağı gezdirilerek servis edilir.

