



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KESTANELİ TAVUK ÇORBASI

20 adet kestane
2 adet tavuk budu
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 adet limon
Tuz
Karabiber
8 su bardağı tavu suyu

Kestanelere çizik atılır, az suda yumuşayana kadar haşlanır. Tavuk budunun üzerine 8 su bardağı su konur yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra tavuk butları sudan alınır didiklenir. Kestaneler de soyulur nohut kadar parçalara ayrılır. Tavuk suyuna tavuk, kestane, tuz ve karabiber atılır, kaynamaya bırakılır. Bu arada yumurta, limon suyu ve un iyice çırpılır. Üzerine kaynayan çorbadan 1 kepçe alınır, karıştırılır. Çorbaya incecik akıtılarak eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıcak servis yapılır.