



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ VE KÖFTELİ ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

10 adet kestane  
1 ay bardağı arpa şehriye  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardađı domates suyu  
5 su bardağı sıcak su  
1 ay kaşığı karabiber  
Tuz  
Köftesi için:  
200 g kıyma  
1 yemek kaşığı kırık pirinç  
1 ay kaşığı kimyon  
Yarım ay kaşığı tuz  
Yarım ay kaşığı karbonat  
5-6 kültür mantarı

Köftesi için tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. İyice yoğurup fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Kestanelerin kabuklarını sivri uçlu bir bıçak yardımı ile çiziniz. Tavanın üzerine alıp orta ateşte kabukları açılana kadar pişirin. Domates suyu ile sıcak suyu tencereye alın. 10 dakika kaynatın. 2 Daha sonra tereyağını, 4le böldüğünüz kestaneleri ve arpa şehriyeleri ilave edin. 10 dakika sonra hazırladığınız köfteleri, ince dilimlenmiş mantarları, tuzu ve karabiberi ilave edin. 10 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

