



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BAL KABAKLI KESTANELİ ÇORBA

300 gr Bal Kabağı
1 Adet küçük patates
200 gr haşlanmış kestane
1 Adet orta boy havuç
1 kaşık margarin
1 kaşık çiçek yağı
1/4 çay kaşığı zencefil
1 çay bardağı süt
1 diş sarımsak
1 adet orta boy kuru soğan
Tuz
Karabiber
7-8 su bardağı sıcak su

Önce,kestaneleri haşlayıp iri parçalar halinde doğrayıp hazırlayalım. Bir tencereye ağıımızı koyup, yemeklik doğradığımız kuru soğanı kavuralım. Bir adet doğradığımız, sarımsağı da ekleyip Küçük küçük doğradığımız bal kabağı, patates ve havucu tencereye ekleyip soteleyin. Sıcak suyu sütü, tuz ve karabiberi de ilave edip, tencerenin içindeki malzemeler yumuşayınca kadar kaynatıp, blendırla ezerek pütürsüz hale getirelim. Kestaneleri de ilave edip, 5 dakika daha kaynatarak çorbamızı ateşten alalım.