



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAHARAT KESTANE ÇORBASI

250 gr kestane
200 gr lazanya
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet kereviz
2 diş sarımsak
1 dal biberiye
5 yaprak fesleğen
2 adet adaçayı yaprağı
1,5 yemek kaşığı margarin
1,5 litre su
3 çay kaşığı tuz

Kestaneleri soğuk suda 8-10 dakika yumuşatın. Süzdükten sonra tencerede soğuk su, kuru soğan, 2 diş sarımsak, 2 adet adaçayı yaprağı, 1 dal biberiye, ince doğranmış 5 yaprak fesleğen haşlayın. Haşladıktan sonra süzün.

Kereviz, havuç ve kalan soğanı küp kesin. Tencerede 1,5 yemek kaşığı margarinle soteleyin. Haşladığınız kestaneleri taze baharatları sotelediğiniz tencereye aktarın. 1,5 suyu tencereye ilave edin. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Pişirdiğiniz kestaneli çorba biraz sulu olacağından içine az haşladığınız, kalın kısa şerit kestiğiniz lazanyayı ve bir tutam tuzu ekleyip pişirin.

