



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PATATES ÇORBASI

400 gr ıspanak
250 gr haşlanmış kestane
200 gr patates
3 adet havuç
1 top hindiba
1 adet kereviz
1 adet soğan
3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 yemek kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
6 dilim ekmek

Kerevizi soyun ve küçük küp kesip havuç, doğranmış soğan margarin ile tencerede soteleyin. Daha sonra doğranmış patates ve kerevizi ekleyin. Birkaç dakika sonra ikiye bölünmüş kestaneleri, ince doğranmış hindiba ve ıspanağı ilave edin. Bir tutam tuz ile tatlandırdıktan sonra 1,5 litre su ilave edip 1 saat pişirin. Pişirdiğiniz çorbayı ısıya dayanıklı kaplara (küçük güveçlere) paylaşın. 1 dilim ekmek ve rendelenmiş parmesan peyniri ile süsleyip önceden ısıtılmış 170 derece fırında 3-4 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.