



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME PATATES ÇORBASI

Malzemeler:

1 kg sığır kemiği
12 su bardağı su
4 kahve fincanı un
1 baş soğan
1 adet havuç
1 adet orta boy kereviz
1/2 kg patates
yarım ekmek, bayat
7.5 çorba kaşığı tereyağı
50 gr kaşar peyniri
3 adet defne yaprağı
tuz, biber

Yapılışı:

Sebzeleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra büyük parçalara doğrayın. Kemiği yıkayıp sebzelerle beraber bir tencereye koyun. Üzerine 12 su bardağı su, tuz, biber ve defne yaprağı ilave edin. Kaynamaya başladığında bir kaşıkla köpüğü alın. Orta hararetli ateşte iki saat kadar kaynatın. Tenceden sebzeleri ve kemikleri çıkarın. Patatesleri ve et suyunu ince delikli bir süzgeçten geçirin. 5 çorba kaşığı yağ ile unu 1-2 dakika kavurun. Süzülen çorbayı karıştırarak 10 dakika kaynatın. Çorba kasesine koyun, 50 gr tereyağı eritip fındık iriliğinde kesilmiş ekmeğin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ile beraber serpin. Fırında ekmekleri kızartıp, çorba ile beraber servis yapın.

[ML® Patates Paçası için tıklayın](#)