



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ PATATES ÇORBASI

MALZEMESİ

- 5 adet patates
- 2 adet orta boy soğan
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi
- 10 su bardağı su
- 1 adet etsuyu bulyon
- 1 çay kaşığı zencefil
- Tuz
- Karabiber
- Terbiyesi için:
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- Süslemek için:
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı kırmızı tozbiber
- 2 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 2-3 dilim bayat ekmek
- 1 adet yumurta

Bir tencereye sıvıyağı alın. Soğanları küp doğrayın ve pembeleşene kadar kavurun. Unu ilave edin ve birkaç kez karıştırarak kavurun. Patatesleri de küp doğrayın ve tencereye aktarın. Suyu ekleyin. Kaynayınca hindistancevizi, tuz, karabiber ve zencefili ilave edin. Patatesler yumuşayana dek pişirin. Çorbayı blendırdan geçirip, tekrar tencereye alın ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Bu arada ayrı bir yerde süt ve yumurtayı iyice çirpin. Kaynayan çorbadan içine biraz alın ve çirpin. Tencereye karıştırarak ilave edin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzerini süslemek için kırmızı tozbiberi, ince kıyılmış maydanozu, rendelenmiş kaşar peynirini, yumurtayı ve karabiberi karıştırın. Ekmeklerin üzerine sürün. Fırında kaşar peyniri eriyene dek kızartın. Küçük kâplere kesip, çorbanın içine atın.