



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

Pürelik cinsinden patates almalı, suda haşlamalı ve kabuğunu soymalıdır.

Patatesleri kıyma makinesinden geçirilirken, daha evvel ocağa konularak, kaynamakta bulunan et suyundan bir miktar alınıp, bu ezme patatesi, tahta kaşıkla iyice ezerek, bu et suyunda halletmelidir.

Sonra, bunları et suyu tenceresine katarak orta ateşte arasıra karıştırarak ve tuzunu da ilâve ederek pişmesine ve kıvamına dikkat etmelidir. Koku vermesi için ceviz kadar tereyağı da konulsa hoş olur.

Yumurtalı limon terbiyesini de hazırlayıp döktükten bir kaç dakika sonra, kâselere aktarılmalıdır.

Not: Bu çorbanın içiminde, tavada yağla kızartılmış (bülbul başı) ekmekler de pek hoş gider. Ve birlikte ağız tadiyle içilir. Patates bahsi münasebetiyle, bu yiyecek dünyaya bu derece bol yayılmasına hizmette bulunan eczacı (Parmentier)nin ismini tanımak lâzımdır.

Doktorluk bakımından faydası ise: Patatesten bulunan potaslar dolayısıyla, (Diyabet) = şeker hastalıklarında menedilen ekmek yerine tavsiye edilmektedir.