



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

500 gram patates
100 gram sadeyağ
100 gram soğan
2,5 litre et suyu
5 yumurta
1 çorba kaşığı un
1 fiske karbonat
yarım litre süt

Soğan doğranarak yağla birlikte hafifçe kavrulduktan sonra içerisine un ilâve edilir. 2,5 dakika kadar kavrularak et suyu katılır.

Patatesler soyularak dilimlere doğranır ve çorbanın içine atılır. İçerisine tuz atılarak hafif ateşte kaynatılır, patatesler ezilene kadar pişirilir. Hepsi birlikte süzgeçten geçirilerek tekrar ateş üzerine konur. Diğer tarafta yumurtaların sarısı, yarım litre sütle iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorba içine ilâve edilir ve bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alınarak servis yapılır.