KREMALI PATATES ÇORBASI

4 patates
2 soğan
6 su bardağı su
15 gr margarin
100 ml süt kreması
1 tutam safran
2 kare milföy hamuru
3-4 dal maydanoz

Patatesleri soyup iri iri doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Maydanozu kıyın. Margarini tencerede eritip soğanı soteleyin. Patatesleri ve suyu ilave edin. Su kaynayınca ateşi kısıp patatesler yumuşayana kadar pişirin. Blenderle ezip tekrar ocağa alın. Safran, krema ve tuz ekleyip karıştırarak 2 dakika daha pişirin.
Yıldız, ay ve üçgen şekilli hamur kesme kalıplarıyla milföy hamurunun, her birinden 4 adet olmak üzere toplam 12 hamur kesin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp yıldız ve üçgen hamurlara susam, ay şeklindeki hamurlara çörek otu serpin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirin.
Çorbayı kâselere paylaştırıp üzerini kıyılmış maydanoz ve şekilli milföylerle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:9186 • adı:Kremalı Patates Çorbası • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:30