KREMALI PATATES ÇORBASI

Malzeme :
Yarım kilo patates
8 bardak et suyu
1 baş soğan
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
1 limon

Yapılışı:
Patatesler ayıklanır, yıkanır, iri kuşbaşı doğranır ve içinde 8 bardak et suyu bulunan bir tencerede soğan ve tuz da ilave edilerek pişirilir. Patatesler piştikten sonra bir tel süzgeçten geçirilerek tekrar ateşe konur ve eğer koyu olursa bir iki bardak su veya var ise et suyu daha ilave edilir. Tekrar kaynamaya başladıktan sonra, beri yanda yumurtayı limon ile beraber iyice çırpıp çalkalayıp yavaş yavaş çorbaya karıştırmak suretiyle çorba kaseye aktarılır ve arzu edildiği takdirde içine zar gibi kesilip yağda kızartılmış ekmek de atılarak derhal servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:9890 • adı:KREMALI PATATES ÇORBASI • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:04