



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES ÇORBASI

MALZEMELER

1 adet soğan
500 gr patates
1/2 kahve fincanı un
8 su bardağı et suyu
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı margarin
1 fincan kaşar peyniri, rendelenmiş
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanı ince ince doğrayın. Bir tavaya margarin koyup harlı ateşte soğanlar pembeleşinceye dek kavurun. Soğanlar pembeleşmeye yüz tuttuklarında azar azar un ilave edip hızlı bir şekilde karıştırmaya devam edin. Patatesleri de minik parçalar halinde doğrayıp soğana katın. Tavanın kapağını kapayın, arada bir karıştırmak sureti ile patatesler pişip, ezilinceye dek tavayı ateşte tutun. Bir tencerede 8 su bardağı et suyu hazırlayın, patatesler iyice yumuşadıklarında tavadakileri bu tencereye aktarın. Karabiberi ve tuzu ilave ettikten sonra bir taşım kaynatıp ateşten alın. Daha sonra tenceredekileri iyice ezin bir el süzgeçten geçirip, süzün ve bir güvece boşaltın. Güveci 20-25 dakika kadar ağzı açık güveçte ateşte kaynatın. Ateşten almadan 5 dakika önce rendelenmiş peynirini serpin ve servis yapın.

[ML® Anıklı Patates Çorbası için tıklayın](#)