



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES EZME ÇORBASI

Malzemesi:

6 su bardağı et suyu

2 ufak soğan

2 ufak havuç

1 ufak kereviz

2 büyük patates

2 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

4 orba kaşığı sadeyağ veya mutfak margarini

2 kahve fincanı un

1 tane francala

50 gram kaşarpeyniri.

Tencereye et suyu konulur, ateşin üzerinde ısıtılmaya bırakılır. Bu esnada, havuç, kereviz, patates ayıklanır, ufak ufak kesilir ve et suyuna ilave edilir. Tuz, karabiber, defneyaprağı, soğan da konulur. Bir saat müddetle orta ateşte kaynatılır. Pişen çorbayı, ezerek süzgeçten geçirilir. Yağ bir tencereye konulur, içine un ilave edilir. Bir telle karıştırarak bir iki dakika kavrulur. İçine, süzülen çorbadan azar azar dökülür. Bir kaynama alınca ocaktan indirilir. orba kâsesine boşaltılır. Francala ufak ufak kesilir. Bir tepsiye konulur. Üzerine kaşar rendesi serpilir, orta kızgın bir fırında vasatı 30 dakika kurutulur. Ve orba ile servis edilir.