



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KAVUNLU PIRASA ÇORBASI

400 gr kabuklu kırmızı patates
2 yemek kaşığı tereyağı
185 gr doğranmış ham kavun
720 gr doğranmış orta boy pırasa
½ çay kaşığı tuz tuz
200 ml krema
¼ çay kaşığı hindistancevizi tozu
Toz karabiber
2 bardak sıcak su

Patatesleri golf topu büyüklüğünde doğra ve mikrodalga fırına girebilen bir tabağa yerleştir. Üzerini yağlı kağıtla kapat ve altı dakika kadar pişir.

Bu sırada tereyağı bir kaptaki bir dakika kadar orta ateşte erit. Ham kavun, pırasa ve tuzu ilave et. Karıştır. Ağızını kapat ve arada sırada karıştırmak üzere beş dakika kadar pişir. Süt, patates ve hindistancevizini ilave et. Kısık ateşte patatesleri kaşığının arkasıyla beş dakika kadar ez. Daha sonra sıcak suyu ekle ve kısık ateşte 5 dk daha kaynat. Altını kapat. Her bir servisin üzerine lezzet vermesi için karabiber serpiştir.

