



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

Eyüp Sevinç

3 adet orta boy patates
2,5 su bardağı süt
½ çay bardağı krema
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber
Kuru nane
Tuz

Patatesleri yıkadıktan sonra küp şeklinde doğrayın. Üzerine çıkacak kadar su ekleyerek haşlayın. Suyu azaldıktan sonra süt, yumurta sarısı, un çırparak patatese ilave edin. Daha sonra el blendırını ile iyice ezin. Kaynadıktan sonra tuz ve kremayı ilave edin. 3-4 dakika kaynadıktan ocağın altını kapatın. Ayrı bir yerde tereyağını kızdırıp içine pul biber ve nane katılarak çorbanın üzerine gezdirin.

