



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USÜLÜ PATATES ÇORBASI

Malzeme

- 5 adet patates
- 3 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 adet pırasa
- 6 su bardağı et suyu (2 adet tavuk bulyon = 1 paket tavuk toz bulyon)
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul
- Biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra kuşbaşı doğrayıp, hava ile temas ettiklerinde kararmamaları için su dolu bir kâsenin içinde bekletiniz.

Pırasaları ayıklayıp, bir parmak kalınlığında halkalar halinde doğrayınız.

Kuru soğanın kabuklarını ayıklayıp, piyazlık doğrayınız.

Derin bir tencerenin içinde Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kuru soğanlar pembeleşince içine doğranmış pırasaları ekleyip, sote etmeye devam ediniz.

En son olarak içine suyunu süzdüğünüz kuşbaşı patatesleri, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, sebzeler yumuşayınca kadar kaynatınız.

Pişen çorbayı mikserden çekerek püre haline getirip, servis tabağına alınız.

Çorbanın üzerine kırmızı pul biber serpip, sıcak olarak servis ediniz.