



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI PATATES ÇORBASI

400 gr. patates
150 gr. arpacık soğanı
30 gr. tereyağı
1000 ml. sebze suyu
150 gr. krema
Kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Muskat

Patatesleri soyup iri küp doğrayın. Arpacık soğanlarını soyup yemeklik doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip patates ve soğanları kavurun. Sebze suyunu ilave edin ve 20 dakika pişirin. Çorbayı blender'dan geçirin. Kremayı ilave edin ve bir taşım kaynatın. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırın. Kıyılmış maydanozları ilave edip servis yapın.