EZME PATATES ÇORBASI (DİYET)

1/2 kaşık tereyağı
150-200 gr patates
2 bardak su
1/2 kaşık un
1/2 soğan (küçük)
Tuz

Küçük bir tencere içine tereyağı konur. Bir taraftan, hafif ateşte tereyağı ısıtılıp eritilirken, küçük bir baş soğan ayıklanarak yarısı ince kıyılarak tencereye atılır. Karıştırılır. Soğanlar hafif sararır. Bundan sonra yarım kaşık un ilâve edilerek karıştırılır.
Tencereye iki bardak su konur. Kaynamaya bırakılır
Bir taraftan patatesler soyulur, yıkanır. Küçük küçük parçalar halinde doğranır. Tencereye ilâve edilir. Kaynamakta olan suyun içinde patatesler kaynatılır. Fazla küçük delikli olmayan bir süzgeçte süzülerek hazır hale Patatesler iyice yumuşamadan suyunu çekerse biraz su ilâve edilir.
Adamakıllı yumuşayan patatesler bir kaşıkla ezilir. İçinde parça halinde patates kalmayıncaya kadar ezme işine devam edilir. Biraz daha kaynatılır. Fazla küçük delikli olmayan bir süzgeçte süzülerek hazır hâle getirilmiş olur.

© lezzetler.com tarif no:40962 • adı:EZME PATATES ÇORBASI (diyet) • gönderen:dilşah • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:42