



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME PATATES ÇORBASI

2 Orta boy patates
1/2 Su bardağı süt
1 Yumurta sarısı
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 Çorba kaşığı tereyağ
1/2 Çay kaşığı kırmızıbiber

Patatesi az su ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Kazıyarak püre makinasından geçiriniz. Püreye 4-5 su bardağı suyu yavaş yavaş yediriniz. Tuz katıp karıştırarak 10-15 dakika pişiriniz. Yemekten 10 dakika önce yumurta sarısı ile sütü çarpınız. Çorba suyu ile ılıklaştırıp kaynamakta olan çorbaya katınız. Çorba kâsesine boşaltıp üzerine eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.

[ML® Anıklı Patates Çorbası için tıklayın](#)