



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME PATATES ÇORBASI

Malzemesi

4-5 adet patates

1 adet pırasanın beyaz kısmı

2 baş soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

1/2 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Sebzeleri kabuklarını soyup iyice yıkadıktan sonra ince ince doğrayın. Çorba tenceresine tereyağı koyun.

Sebzeleri öldürdükten sonra üzerine et suyu, tuz ve karabiber ilave ederek pişirin.

Süzgeçten, ya da mikserden geçirdikten sonra servis yapın.

Not: Bu tarzda hazırlanan ezme çorbalara, tel şehriye, ya da bir çorba kaşığı iyice yıkanmış pirinç ekleyerek ekledikleriniz pişinceye kadar kaynatıp servis yapabilirsiniz.