



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PATATES ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

2 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
8-10 su bardağı et suyu (ben 2 adet tavuk bulyon kullandım.)
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı margarin (3 yemek kaşığı sıvı yağ)
Tuz
Üzerine:
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 çorba kaşığı margarin

Önce soğanlar yemeklik doğranır. Patatesler soyulup küçük küçük doğranır. 2 çorba kaşığı margarin tencereye konur eriyince soğanlar ilave edilir ve soğanlar hafif pembeleşene kadar kavrulur. Tencereye sıcak etsuyu ilave edilir. Arkasından patateslerde ilave edilir ve patatesler yumuşayınca kadar kaynatılır. Tencerenin içindekiler rondodan yada kevgirden geçirilir. Tencere tekrar ocağa konur ve içerisine süt ilave edilir. Bu şekilde de 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir. Üzerine kırmızıbiberli yağ yakılarak servis yapılır.