



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖFTELİ KREMALİ PATATES ÇORBASI

Zerrin Damgacı

Et suyu için:

Çiğ et kemiği 500 gr.

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 küçük Kereviz

1-2 adet yer elması

Ya da 1 adet et bulyon tablet

Çorba için:

4 orta boy patates

6 su bardağı et suyu (ya da su)

200 gr. Kuzu kıyma

½ orta boy soğan

2 yemek kaşığı rendenin ince kısmıyla rendelenmiş patates

2 yemek kaşığı galeta unu

2 yemek kaşığı haşlanmış pirinç

4 yemek kaşığı krema

Tuz, karabiber, kimyon

Köfteleri kızartmak için; yağ

Servis için; 4 yemek kaşığı taze soğan (her servis tabağına bir kaşık)

Eğer bulyon tablet kullanılmak istenmiyorsa et suyu çıkarmalıyız. Et suyu çıkarmak için bir tülbentin içine kereviz, yer elması, sarımsak, soğanı koyup ağzını bağlıyoruz. Kemikleri tencerenin içine koyuyoruz. İçine tülbent içindeki sebzeleride koyuyoruz. İçine 10-12 su bardağı su koyuyoruz. Tencereyi kaynaması için ocağa alıyoruz ve en az 45 dakika kaynatıyoruz. Üzerine çıkan köpükleri kepçe yardımıyla temizliyoruz. Su azaldıkça su ekleyebilirsiniz. En son süzgeçten süzerek kullanmaya hazır hale getiriyoruz. Eğer et suyunuzu kendiniz yapmak istemezseniz bulyon kullanabilirsiniz.

Diğer bir tarafta kıyma, rendenin ince kısmıyla rendelenmiş soğan, patates, haşlanmış pirinç ve galeta ununu bir tabakta birleştiriyoruz ve yoğuruyoruz. İçine tuz, kimyon ve karabiber ekliyoruz. Yoğurduktan sonra 30 dakika buzdolabında bekletiyoruz. Çıkarıp fındık büyüklüğünde köfteler elde ediyoruz. Yağda kızartıyoruz. Kağıt havluyla fazla yağını alıyoruz.

Patateslerin kabuklarını soyup küçük parçalara bölüyoruz. Bir tencerenin içinde bulyonla ya da et suyuyla haşlıyoruz. Bulyon koyacaksanız bir tablet ve 6 su bardağı su, et suyu kullanacaksanız 6 su bardağı et suyu koyun. Haşlanan patatesleri blendırdan geçirin. Tuz ekleyip ocağa tekrar koyun. Yoğunluğunu kendi zevkinize göre ayarlayın. Eğer çok yoğun çorbadan hoşlanmazsanız kaynamış su ekleyip kendinize uygun hale getirebilirsiniz. Kaynayan çorbanın içine kremayı yavaş yavaş ekleyin, eklerken mutlaka karıştırıyoruz. Tuz ekliyoruz. En son kızarmış köfteleride ekliyoruz. Bir dakika daha kaynatıktan sonra servise hazırız. Servis yaparken tabağın üstüne incecik doğranmış taze soğan koyuyoruz.



Fotoğraf "gözüm" tarafından gönderildi. 27.09.2016

© lezzetler.com tarif no:84626 • adı:Köfteli Kremalı Patates Çorbası • gönderen:miraç eroğlu • indirme tarihi:14.05.2021 - 19:37