



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY KREMALİ PATATES ÇORBASI

Gerekli malzeme  
3 adet orta boy patates  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
4-5 dal maydanoz  
4 su bardağı su  
1 küçük kutu krema  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Patatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Bir tencereye koyup üzerine 4 bardak suyu ilave edin. Orta ateşte pişmeye bırakın. Soğanı ve maydanozu kıyın. Bir tavada tereyağını eritip kıyılmış soğanı kavurun ve pişmekte olan patateslere ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip patatesler yumuşayana kadar pişirin. Pişince çorbayı el blenderi ile ezerek pürüzsüz kıvama getirin. Kremayı çorbaya ince ince akıtarak ilave edin ve bir yandan da karıştırın. Kaynatmadan ocaktan alıp sıcak olarak servis yapın. Üzerlerine pul biber serpebilirsiniz.