



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES ÇORBASI

1 litre su
2-3 adet patates
1 tatlı sarı biber
150 gr. peynir
200 ml krema
Kekik birkaç dal
1 defne yaprağı
Yenibahar
Kırmızı biber
Beyaz toz biber
Tuz

Pırasanın sadece beyaz kısmını keselim.

Bir tencere içinde yağda 5-6 dakika pişirip kestiğimiz biberide ekliyelim.

Patatesleri soyup kesip,kekik, defne yaprağı, yenibahar ile 3 dakika karıştırıp soteleyelim.

En son suyu döküp, bir taşım kaynatıp 30 dakika orta ateşte pişirin.

Defne yaprağını çıkarıp, pürüzsüz olana dek blendırdan geçirin.Peynir, kırmızı biber, tuz ve beyaz biber ile kremayı ekleyip, çorbayı kaynatın.

Ateşten alın, sıcakken tabaklara döküp hemen servis yapın.

