



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES ÇORBASI

3 su bardağı su
2 su bardağı süt
1 küçük kutu krema
2 orta boy patates
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağ
Maydanoz
Kuru nane
Tuz
Karabiber

Kabuklarını soyup doğradığınız patatesi haşlayın ve blender'dan geçirin. Diğer tarafta yağda unu biraz kavurun ve blender'dan geçirdiğiniz patatesi yavaş yavaş ekleyin. Sütü ilave edin. Bu noktada kremayı da ilave edeceğinizi hesap ederek kıvamına bakın. Eğer sizin için koyu ise kaynamış su ilave edin. Kıvamı ayarladıktan sonra kremasını, tuzunu, maydanozu, naneyi ve arzuya göre karabiberini koyup 1 dakika daha pişirdikten sonra çorbayı ocaktan alın.

