



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES ÇORBASI

3 adet orta boy patates
1'er adet soğan ve kereviz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
Yedi buçuk su bardağı su
1 kutu (200 ml) krema
Bir tutam rendelenmiş muskat
100 gram cheddar peyniri
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
8 dilim pastırma
50 gram ince doğranmış cheddar peyniri
2 çorba kaşığı kıyılmış frenk soğanı

Patates, soğan ve kerevizi temizleyip iri parçalar halinde doğrayın. Tereyağını bir tencereye alıp eritin. Üzerine sebzeleri ekleyin ve kavurun. Sebzeler hafifçe kavrulduktan sonra unu ekleyip kavurmaya devam edin. Karışıma su ve tuzu da ilave edip sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra blenderden geçirip pürüzsüz bir hale getirin. Yeniden tencereye alıp muskat ve karabiber ekleyin. Bir-iki taşım kaynatıp, parçalara ayrılmış cheddar peyniri ve kremayı katın. Bir-iki taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Diğer yandan üzeri için tereyağını eritip ince doğranmış pastırmayı hafifçe kavurun. Çorbayı servis kaselerine alın. Üzerine pastırma, cheddar peyniri ve frenk soğanı ekleyerek servis yapın

