



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATATES ÇORBASI

Malzemeler:

4 orta boy patates
3 çorba kaşığı un
1 baş kuru soğan
2 adet etsu tableti
10 su bardağı su
1 kaşık margarin
Bir miktar sıvıyağ
Kreması:
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı

Yapılışı:

Küçük doğranmış soğanları yağda pembeleştirilim. Unu da un kokusu gidinceye kadar hafifçe kavuralım. Suyu azar azar bu karışıma dökelim. Su hafif ılıyınca et-su tabletleri içine atalım. Soyulmuş patatesleri küp şeklinde doğradıktan sonra çorbaya ilave edelim. Patatesler dağılınca el blenderı ile iyice parçalayalım. Çorba kaynamakta iken yumurta sarısı ile sütü çırpalım ve azar azar çorbanın içine ilave edelim. Bir taşım daha kaynadıktan sonra kup şeklinde kızarttığımız ekmeklerle birlikte servis yapalım.
