



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI PATATES ÇORBASI

Malzemeler 4 adet orta boy patates  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 adet soğan  
1 küçük havuç  
Yarım çay bardağı un  
7-8 su bardağı su  
1 adet çarliston biber  
100 gram haşlanmış tavuk eti  
1 adet yumurtanın sarısı  
100 gram krema  
Tuz

Patatesleri soyup 4'e keselim. Üzerini aşacak kadar su ilavesi ile patatesleri haşlayalım. Ayırdığımız patatesi tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Tencereye yarım çay bardağı sıvıyağı aktaralım. Küp doğranmış soğanı ve tavla zarı iriliğindeki 1 havucu soteleyelim. Soğanlar ve havuçlar yumuşadığında yarım çay bardağı unu ekleyelim, hızla karıştırarak unun hafifçe sararmasını sağlayalım. Patates püresini, malzeme listesindeki suyun bir kısmı ile incelterek tencereye alalım. Kalan suyu ekleyelim. Çarliston biber 1 küçük doğrayıp, ekleyelim. Arzuya göre tavuk etini ekleyelim. Doğranmış patatesleri ekleyelim. Çırpma tel 1 ile sürekli karıştırarak kalan sıcak suyu ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Karıştırmaya devam ederek çorbamızı 1-2 taşım kaynatalım. Yumurta sarısı ile kremayı çırpılarak karıştıralım ve çorbaya azar azar ekleyelim. Çorbayı 1 -2 taşım daha karıştırarak kaynatalım. Ateşten alıp sıcak servis yapalım.