



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

2 yemek kaşığı kanola yağı
1 adet soğan
1.5 kg patates
4 su bardağı su
2 adet MAGGI Tavuk Bulyon
3 yemek kaşığı un
¼ su bardağı su
300 ml krema

Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Soğanı küçük küçük yemeklik doğrayın.

¼ su bardağı su içerisine unu ekleyip topaklanmayacak şekilde karıştırın.

Derin bir tencerede yağı ısıtıp doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar arada karıştırarak 1-2 dakika kavurun.

Patates, su ve MAGGI bulyonu ekleyip kaynayana kadar bekleyin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısıp kısık ateşte patatesler yumuşayana kadar 15 dakika daha pişirin.

Patatesler yumuşayınca su ile unu karıştırarak hazırladığımız karışımı ekleyin ve 2 dakika daha pişirin.

Son olarak kremayı ekleyip arada karıştırarak kaynayana kadar pişirmeye devam edin. Dilerseniz üzerine ince kıyılmış taze soğan serpererek servis edebilirsiniz.