



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI PATATES ÇORBASI

Dilek Girgin

- 2 Çorba Kaşığı Un
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Adet Patates
- 8 Su Bardağı Su
- 1.5 Su Bardağı Süt
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Bir tencereye unu ve zeytinyağını koyalım ve bir iki dakika kavuralım. Suyu yavaşça ilave edelim, topaklanma olmaması için gerekirse çırpıcı kullanalım. Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyalım ve küp küp doğrayalım. Su kaynayıncaya patatesleri ilave edelim ve yumuşayıncaya kadar pişirelim. Sütü, tuzu ve kırmızı pul biberi katıp bir taşım daha kaynatalım. Çorbamız servise hazır.



Fotoğraf "hüsnü durmaz" tarafından gönderildi. 15.07.2017