



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUTONLU KREMALI PATATES ÇORBASI

- 2-3 adet orta boy patates
- 1 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı havuç
- 1 paket krema
- 1 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet tost ekmeđi
- 1 çay kaşığı karabiber

Tüm sebzeler haslanir küp küp doğranır. Patateslerin yarısı et suyu içinde pişmeye bırakılır. Kaynayan et suyuna krema ilave edip pişirmeye devam edilir. Pişen karışım blenderdan geçirilir. Bezelye diğer patates ve havuclar eklenir. Baharatlar ve margarin eklenir. Diğer yandan tost ekmekleri küp küp doğranarak baharatlar eşliğinde kavruluyor ve servis esnasında çorbaya katılır.