



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMANTİYE ÇORBASI (FRANSA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

800 gram Adapazarı patatesi,  
90 gram sade. yağ,  
1/2 litre süt,  
1 litre et suyu (tavuk suyu da olabilir),  
2 yumurta,  
3 baş pırasa,  
yeteri kadar tuz ve karabiber,  
1 dilim forma ekmeđi.

Yapımı: Pırasanın köklerini ve yeşil yerle, rinin kesilip atılacak yerlerini kestikten sonra bol akarsuda iyice yıkayın. Sonra iri delikli süzgece koyup suyunu süzün. Suyu süzildikten sonra prasaları doğrayın ve 30 gram sadeyağla birlikte bir tencereye koyun. Tencereyi ateşe oturtun ye tahta bir kaşıkla karıştırarak prasayı kavurun. Sonra buna kabuklarını soyduktan sonra küçük parçalara doğrayacağınız patatesleri katın. Kaynar durumdaki sütle et suyunu da kattıktan sonra tahta kaşıkla kanatarak tuzunu, karabiberini serpin. Tencerenin kapağını örtün. Ateşin ısısını da azalttıktan sonra sebzeler iyice dağılıncaya kadar çorbayı kaynatın. Çorba pişince bunu süzgeçten geçirin. Sonra 40 gram yağla yumurtaların sarılarını çırpın ve tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştıracağınız çorbaya birden boşaltın. Bir - iki defa daha karıştırdıktan sonra çorba tenceresini, içinde kaynar su bu. luan ateşteki daha büyük bir tencerenin içine oturtun (benmari usulü) ve böylece servis vaktine kadar bırakın. Kalan yağı küçük bir tavaya koyun. Yağ kızınca küçük parçalara doğranmış ekmeği içine atın. Ekmekler kızarıncaya kevgirle çıkarın. Servis vakti gelince çorbayı kâselere boşalttıktan sonra bu kızarmış ekmeklerden de birkaç parça koyun ve böylece servisinizi yapın.