



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PATATES ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
500 gr patates
7 dilim pastırma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı krema
4 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Kekik

1 yemek kaşığı yağı tencerede eritin. İri küp şeklinde doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyip soteleyin. Soğanlar yumuşayınca kabuklarını soyup yine küp şeklinde doğradığınız patatesleri ekleyip 5-6 dakika soteleyin. Patateslerin rengi hafif döndükten sonra üzerine 3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya suyu, tuzu, karabiberi ve kekik yapraklarını ekleyip kaynamaya bırakın. Sebzeler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Daha sonra el blenderi[?]nden geçirip pürüzsüz olmasını sağlayın. Tekrar ocağa alıp kaynatın. Üzerine 1 çay bardağı krema ekleyip karıştırmaya devam edin. Su yeterli gelmezse tekrar sıcak su ilavesi yapın. Ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı ayçiçek yağını ısıtın. Üzerine birkaç parçaya böldüğünüz pastırmaları ekleyip soteleyin.