



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
4 orta boy patates
1 adet soğan
2 lt tavuk suyu
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
1.5 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı (15 gr) Bizim Yağ
6 dilim pastırma
200 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Süslemek için:
3 dal taze soğanın ince doğranmış yeşil yaprakları

Patatesleri soyalım ve küçük küpler halinde doğrayıp kenara alıyoruz. Tencerede Bizim Yağ'ı eritip soğanları minik doğrayarak kavuruyoruz. Kavrulmuş soğanların üzerine unu ekleyerek unun kokusu çıkana kadar kavurmaya devam ediyoruz. En son doğradığımız patatesleri tavuk suyu, tuz ve karabiberi ekleyerek patatesler ezilene kadar pişmeye bırakıyoruz.

Patatesler kaşıkla ezilecek kıvama geldiğinde çorbanın altını kapatıyoruz Bizim Yağ'ın içinde ince doğranmış pastirmaları kavuruyoruz. Çorbaları kaselere alıyoruz, üzerine kavurulmuş pastırma, rendelenmiş kaşar peyniri ve taze soğan yapraklarını serperek sıcak olarak servis yapabiliriz.

Not: Patates çorbanızın içine ekleyeceğiniz 1 tutam muskat çorbanızdaki lezzetlerin daha çok ortaya çıkmasını sağlar.