



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

Kullanılacak malzeme:

8 bardak et suyu,

1/2 kilo patates,

1 baş soğan,

1 çorba kaşığı sadeyağ,

1/2 kahve fincanı un,

2 bardak sıcak su,

1 çay kaşığı karabiber,

yeteri kadar tuz,

1 fincan rendelenmiş kaşer peyniri.

Yapımı: Soğanı ince ince doğrayıp bir tavaya koymalı. Sadeyağı da kattıktan sonra soğanı kuvvetli bir ateşte karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca çabuk çabuk karıştırarak azar azar katılacak unu soğana yedirmeli. Karıştırarak iki dakika daha kavurduktan sonra kaba, iki bardak sıcak su dökmeli. Daha önceden kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış patatesleri de kattıktan sonra tavanın kapağını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak patatesler pişip ezilinceye kadar tavayı ateşte tutmalı. Beri yanda 8 bardak et suyu hazırlamalı. Patatesler iyice yumuşayınca tavadakileri et suyu tenceresine boşaltmalı. Karabiberini ve tuzunu da serptikten sonra bir taşım kaynatmalı. Sonra tenceredekileri iyice ezerek ince delikli tel süzgeçten geçirmeli ve bir güveç tenceresine koymalı. Güveci ateşe oturtmalı ve yirmi dakika kadar ağzı açık olarak kaynatmalı. Kabı ateşten indirmeden önce rendelenmiş peyniri serpmeli ve böylece servis yapmalı.