



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

4 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
6 yemek kaşığı hazır çiğ krema
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Patateslerin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayıp, tencereye koyun. 2 bardak su ekleyip, patatesleri haşlayın. Haşlanan patatesleri blenderda püre haline getirin. Tencereye tereyağı ve un koyup, un sararınca kadar kavurun. Üzerine patates püresi, tavuk suyu (veya süt), krema ve tuz ekleyip, sulu muhallebi kıvamına getirin. 15 dakika kaynatıp, rendelenmiş kaşar peyniri ile servis yapın.

