



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES ÇORBASI

5 adet patates  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
3 adet pırasa  
6 su bardağı et suyu  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra kuşbaşı doğrayıp, hava ile temas ettiklerinde kararmamaları için su dolu bir kaseğin içinde bekletin. Pırasaları ayıklayıp bir parmak kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Kuru soğanın kabuklarını ayıklayıp, piyazlık doğrayın.

Derin bir tencerenin içinde sıvı yağı kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kuru soğanlar pembeleşince içine doğranmış pırasaları ekleyip, sote etmeye devam edin. Son olarak içine suyunu süzdüğünüz kuşbaşı patatesleri, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, sebzeler yumuşayınca kadar kaynatın.

Pişen çorbayı blender'la püre haline getirip, servis tabağına alın. Çorbanın üzerine kırmızı pul biber serpip, sıcak olarak servis edin.

