



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

5 adet patates
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
5 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber

Patatesleri ve soğanı soyup kuşbaşı doğrayın.
Tereyağı ve zeytinyağını tencerede karıştırıp kızdırın.
Soğanları yağda kavurun.
Ardından patatesleri ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.
Sıcak suyu da ilave edip 20 dakika kadar kaynatın.
Ardından tuz, karabiber ve sıcak sütü ekleyip hızla karıştırın.
10 dakika daha pişirdiğiniz çorbayı el blender'ıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.
Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

