



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet orta boy patates

4 su bardağı su

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

Tuz

Üzerine:

Pulbiber

Dereotu

Kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş patatesleri su ile birlikte tencereye alıp, yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra patatesi blenderden geçirin. Bir tencerede un ve tereyağını kavurup, yavaşça sütü ekleyin. Bu karışıma blenderden geçirdiğiniz patatesi katın, tuzunu ayarlayın ve 5 dakika daha kaynamaya bırakın (kıvamı koyu olursa su ilave edebilirsiniz). Üzerine pulbiber serpin ve dereotu ile süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

