



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

500 gr. patates
100 gr. margarin
3 soğan
200 gr. kuşbaşı et
100 gr. pirinç
Tuz
16 bardak su.

Tavla zarı şeklinde çok küçük doğranmış etleri yıkayın. Suyunu iyice süzdürün ve tencereye koyun. İçine tuzu, pirinci ve suyu katın. Su biraz azalıp takriben 12 bardak kalıncaya kadar kaynatın. İnce doğranmış soğanı yağda hafif sararınca kadar kavurun. Ayrı bir kapta kabukları soyulan patatesleri iyice yumuşayınca kadar bol suda haşlayın. Suyunu süzüp, tel elekten geçirerek ezin. Soğanlı yağla birlikte ezilen patatesleri çorbaya ilâve edin. Biraz daha kaynatıp ateşten indirin. Çorba çok koyu olursa biraz sıcak su katıp sulandırın.

Not: Patates çorbasını daima pişer pişmez sofraya getirip servis yapmalı.

