PATATES ÇORBASI

600 g. patates
2 pırasa
2 büyük demet maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 litre et suyu
6 yemek kaşığı krema
2 yumurta sarısı
Tuz
Beyaz biber
Küçük hindistancevizi rendesi

Patatesleri soyarak yıkayın ve minik küp halinde doğrayın. Pırasaları ayıklayarak yıkayın ve dilimleyin. Maydanozu ince kıyın.
Tereyağını büyükçe bir tencerede eritin. Garnitür için biraz maydanoz saklayın, gerisini tereyağının içinde sote edin. Et suyunu dökün. Patates küplerini atın. Orta ateşte 20 dakika pişirin.
Çorbayı mikserle halledin. Yumurta sarısı ve krema ile terbiye yapın.
Tuzunu, biberini ayarlayın. Hindistancevizini ilave edin. Maydanoz ile garnitür yapın.

© lezzetler.com tarif no:20599 • adı:Patates Çorbası • gönderen:Ecem Kara • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:59