



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## PATATES ÇORBASI

### MALZEMELER

2 ½ lt et suyu (10 bardak)  
2 orta boy soğan  
3-4 adet patates  
1 kahve fincanı un  
1 küçük paket tereyağı veya margarin  
1 çay kasığı hindistancevizi  
tuz  
Terbiyesi: 1 bardak süt  
2 yumurta sarısı  
Garnitürü: 2 adet yumurta akı  
1 çay bardağı kasarpeyniri (rendelenmiş)  
1 çay kasığı kırmızıbiber  
1 yemek kasığı kiyilmiş maydanoz  
2-3 dilim bayat ekmek

### YAPILIŞI

1-Soganlari küçük parçalar halinde dograyin, iki kasik yağla açık renkte kavurun. Un katin , iki üç dakika daha kavurun. Et suyu ile kusbasi dogranmis patatesleri, hindistancevizi ve tuz koyup yavas yavas kaynatarak 30 dakika pisirin.

2-Çorbayı baska bir kaba süzün. Tekrar atese koyun. Terbiyesini yapin ve atesten indirin. Garnitürüyle servis yapin.

Garnitürün yapilisi: Yumurta akina kasar peyniri, kırmızıbiber ve maydanoz katin. Bu karisimi ekmeklerin üzerine sürün. Küçük küp seklinde kesip çorbayla servis yapin.

[ML® Patates Pilaki için tıklayın](#)

---