



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

- 1 su bardağı Tukaş Garnitür
- 1 paket tavuk Bulyon
- 1 adet patates
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- Tuz, karabiber
- Üzeri için:
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Margarini derin bir tencerede eritin. Unu ilave edip kavurun.

Unun topaklanmaması için karıştırarak, yavaş yavaş suyu ilave edin.

Patatesin kabuğunu soyup rendeleyin. Pirinç, patates rendesi ve tavuk bulyonu ekleyip, kaynamaya bırakın.

Çorba kaynayıncaya garnitür ekleyip, kısık ateşte 15 dakika, pirinçler yumuşayıncaya kadar kaynatın.

Tuz ve karabiber ekleyip, karıştırın.

Üzeri için sıvıyağı bir tavada kızdırın. Pulbiber ve kuru nane ekleyip, çorbanın üzerine gezdirin.

Servis tabağına alıp, sıcak olarak servis yapın.