



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

Malzeme:

3 adet büyük boy patates

1 adet soğan

2 çorba kaşığı Teremyağ

2 kahve fincanı Bizim Mutfak Un

4 dal taze kekik

1 adet kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Soğanı temizleyip kıyın. Patatesleri de soyup küp şeklinde doğrayın. Derin bir tencereye patatesleri aktarın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar haşlayın. Patatesli karışımı ocaktan alın. Suyunu süzüp mutfak robotuna aktarın ve püre haline getirin. Geniş bir tencerede Teremyağ ile unu kavurun. Patatesli karışımı azar azar ilave ederek kaynatın. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Çorbanın kıvamı yoğun ise kendi damak zevkinize göre kaynar su ilave ederek ayarlayın. Ocaktan alın. Servis tabaklarına paylaşın. Taze kekik ve kırmızıbiber ile süsleyin. Sıcak servis yapın.
