



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

- 1 kg. patates
- 1 adet havuç
- 1 adet pırasanın beyaz kısmı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 dilim zencefil
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı krema

Patates ve havucu küp küp doğrayın, pırasayı ince kıyın. Havuç ve pırasayı yağda kavurup patatesi ve dilim zencefili ekleyin, 5 dakika kavurun. Üzerine tavuk suyunu ekleyin. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alıp ılıtın, blender'dan geçirin ve bir taşım kaynatın. Ocağı kapatıp toz zencefili katın. Çırpılmış yoğurt ve kremayla servis yapın.