



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

3 tane patates
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağ
6 su bardağı su
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
Üzeri için
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Tereyağ eritilir. Üzerine 1 baş kuru soğan rendesi ve sarımsak rendesi ilave edilir. Sararıncaya kadar kavrulur. Daha sonra üzerine un ilave edilir. Unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Patatesler küp küp doğandıktan sonra tencereye ilave edilir. Kavurma işlemine 2 dk daha devam edilir. Üzerine suyu döküp karıştırma karıştırma kaynayana kadar pişirilir. Patatesler iyice piştikten sonra ocaktan alınır. Çorba süzgeçten süzülür. Üzerine tereyağı ve toz kırmızı biber yakılır. Çorbanın üzerine dökülür. Maydonoz ile servis yapabilirsiniz.
