



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

65 Gr Sana Mutlu Aile
1 Tatlı Kaşığı toz kırmızı biber
2 Kahve Fincanı un
4 Dilim peksimet ekmeği
3 Adet patates
1 Tatlı Kaşığı kuru nane
2 Adet defne yaprağı
1 Tutam tuz
1 Kg. sığır kemiği
1 Adet soğan
12 Su Bardağı su
1 Tutam karabiber
1 Adet havuç
1 Adet kereviz

Soğan, havuç ve kerevizi soyup ikiye kesin. Patatesleride soyup küp şeklinde doğrayın. Kemikleri yıkayıp geniş bir tencereye alın. Üzerine su, defneyaprakları ve doğranmış sebzeleri ilave edin. Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükleri süzgeç yardımıyla alın. Sebzeler yumuşayınca kadar 20 dakika pişirin. Sebzeleri tencerenin içinden alın. Suyunu süzüp patatesleri bu suyun içine tekrar ekleyin. Mikserle pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Ayrı bir tencerede 50 gr margarini eritip unu kavurun. Patates püresini azar azar ilave ederek 10 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alın. Üzeri için 15 gr margarini eritip nane ve toz kırmızı biberi kavurun. Çorbayı servis kaselerine paylaşırın. Peksimet ekmeğini her kaseyin üzerine yerleştirin. Üzerine margarin ile kavrulmuş baharat karışımını gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.