



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

2 kg. et suyu, (8 bardak)
Yarım kilo patates, (4 büyük baş)4
120 gram soğan, (1 büyük baş)
20 gram yağ (1 çorba kaşığı)
1 kahve kaşığı karabiber
1 bardak su
Biraz tuz
TERBİYESİ İÇİN:
250 gram süt (1 bardak)
25 gram yağ (1,5 çorba kaşığı)
25 gram un (yarım kahve fincanı")
3 adet yumurta sarısı

Bir küçük tencereye bir çorba kaşığı yağ ile küçük kesilmiş bir baş soğan koyarak soğanlar hafifçe sararınca kadar karıştırarak kavurunuz.
Sonra kavrulmuş soğanlara bir bardak su ile kabukları soyulmuş ve küçük parçalara kesilmiş dört büyük san patatesi ilâve ediniz. Patatesler iyice pişipte yumuşak bir hâl alıncaya kadar bunları kaynatmak suretiyle pişiriniz. (Patatesler pişmedikleri halde suyunu çekipte dibi tutar gibi bir hâl alırsa buna bilâhare kullanacağımız 8 bardak et suyu ilâve etmelidir.)
Patatesler iyice yumuşayınca bunlara bir kahve kaşığı karabiber, bir miktar tuz, ve 7-8 bardak et suyu katınız. Bir taşım beraber kaynadıktan sonra soğan ve patatesli et suyunu iyice bir süzgeçten geçiriniz ve soğuması için hafif ateşte bırakınız. (Et suyu ile birlikte patates ve soğanların da püre halinde süzgeçten geçmesi lâzımdır.)
Diğer taraftan bir tencereye 1,5 çorba kaşığı tereyağı koyduktan sonra tencereyi ateş üzerine oturttuk, yağın erimesini temin ediniz, sonra da bu yağa yarım kahve fincanı un ilâve ederek bir kaç defa kanştırmak suretiyle unun yağla hallolmasını temin ediniz.