



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI (YOZGAT)

Yarım kilogram patates
5-6 diş sarımsak
4-5 adet yeşil soğan
1 litre et suyu
150 ml. krema
2 çorba kaşığı tereyağı
Maydanoz
Tuz karabiber

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Soğanları ve sarımsakları ince ince doğrayın ve tereyağında soteleyin. Bir tencereye 1 litre et suyunu, soğanı, sarımsakları, patatesi, tuz ve karabiberi koyarak sebzeler yumuşayana kadar 30 dakika boyunca pişirin. Çorba soğumaya başlayınca blender ile pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. 150 ml. kremayı ekleyip karıştırın. İnce kıyılmış maydanozla servis edin.