



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI(SAMSUN)

MALZEMELER:

2 iri patates
Yarım su bardağı süt
... 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un(gerekirse kıvam artırmak için kullanılacak)
1 çay kaşığı karabiber(silme)
1 çay kaşığı kimyon(silme)
1 çay kaşığı kekik(silme)
1 çay kaşığı safran(silme)
Tuz

Üzerine dereotu veya maydanoz (isteğe göre)
Üzerine pul biber ve tereyağı(isteğe göre)

YAPILIŞI:

Patatesleri soyun ve küp küp doğrayın.Küçük bir tencerenin yarısından fazla su doldurun, tuz ekleyin.Patatesleri haşlayın.Patatesler iyice pişince bir kıyıcı yardımıyla patatesleri iyice pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın.Üzerine yağları ve baharatları ekleyin kıvamı yerindeyse un eklemeyin.Un ekleyecekseniz az bir suda unu özeyin ve çorbaya kaynarken ekleyin, pişince altını kapatın.Sıcak servis yapın.

ÖNERİ:Servis sırasında üzerine tereyağı ve pul biber gezdirebilirsiniz.Ya da dereotu veya maydanozu incecik kıyıp üzerine serpiştirebilirsiniz.