



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ SARMISAKLI ÇORBA

2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 büyük soğan, ince kıyılmış  
8 diş kabaca doğranmış sarımsak  
500 g kabaca doğranmış patates  
1.2 lt tavuk suyu  
200 g roka  
Servis için:  
6 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 diş dövülmüş sarımsak  
2 adet acı biber, doğranmış

Orta boy bir tavada zeytinyağını, soğanları ve sarımsakları 7 dakika çevirin (renkleri değişmesin). Ardından patatesleri ekleyip kaynamaya bırakın. Tavuk suyunu ve baharatları ilave edin. Patatesler tamamen yumuşayana kadar kaynatmaya devam edin. Rokaları ekleyin ve karışımı mutfak robotunda çekin (püre haline gelmeyecek şekilde). Tekrar tavaya dönün. Kısık ateşte zeytinyağını ısıtıp Sarımsak ve acı biberleri çevirin, yağın çok ısınmamasına özen gösterin. Çorbayı, üzerine bu yağdan 1 kaşık gezdirerek servis edin.

