



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİ SUYU ÇORBASI

- 2 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 küçük paket tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 7 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler soyulur, iri doğranır. Soğan çok ince kıyılır. Tencereye aktarılır, tereyağı eklenir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra un ilave edilir. Biraz daha kavurduktan sonra tuz ve tavuk suyu katılır. Patatesler yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınır, rondodan geçirilerek pürüzsüz bir kıvam kazandırılır. Tekrar ateşe yerleştirilir. Krema eklenir, bir taşım pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.