



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR SOĞAN VE PATATES ÇORBASI

2 iri patates  
2 baş soğan  
100 gram rendelenmiş gravyer, parmesan karışımı  
75 gram tereyağı  
2 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
5 bardak et suyu  
Çiğ krema

Patateslerin kabuklarını soymalı ve ince ince dilimleyip soğuk suyun içine atmalı.

Soğanı rendelemeli ve tereyağıyla birlikte bir güvece koyup kavurmalı. Soğanın rengi dönmeden patates dilimlerini sudan çıkarıp bunların üstüne atmalı. Tuzlayıp biberlemen ve karıştırarak bunları hafifçe sote etmeli. Ilık et suyunu döktükten sonra kabın ağzını örterek sebzeyi iyice pişirmeli.

Patates eriyecek kadar pişince çorbayı ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Beri yanda porselen büyük bir kâsede yumurtaların aklarıyla birkaç kaşık çiğ kremayı iyice çırpmalı. Çırpmaya ara vermeden bunun üstüne süzgeçten geçirilmiş çorbayı dökmeli. Çırpmaya devam ederek rendelenmiş peyniri katmalı, sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı. isteyenler bir . iki dilim bayat etmeği fındık iriliğinde parçalara doğrayıp bunları zeytinyağında kızarttıktan sonra çorbanın cine atabilirler ve böylece çorbaya daha oaşka bir tat verebilirler.