



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PATATES ÇORBA

2 İri patates  
2 Yumurta  
1 Fincan gravyer peyniri  
2 Baş soğan  
1 Büyük kahve fincanı tereyağı,  
5 Bardak et suyu  
biraz çiğ krema  
Tuz, biber.

Patatesleri ince ince dilimledikten sonra bunları soğuk suyun içine bırakın. Öteki tarafta rendelemiş olduğunuz soğanları tereyağı ile bir güveçte kavurun ve soğanın rengi kızarmadan patatesleri de bu güvece aktarın. Tuzunu ve biberini de koyarak bunları sote yapın, ılık suyu da ekleyin. Sonra güvecin ağzını kapatarak patatesler erime durumuna gelinceye kadar pişirin ve ince delikli bir süzgeçten bu patatesleri geçirin. Öte yanda bir kaç kaşık krema ile birlikte yumurta aklarını porselen bir kabın içinde çırpın ve çırpıtığınız sürede süzgeçten geçirmiş olduğunuz çorbayı bunun üzerine dökün. Çırpmayı sürdürürken rendelediğiniz peyniri de koyun. Yaptığınız bu çorbaya küçük lokmalar halinde kızarttığınız ekmekleri de koyarak servis yapın.