



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

THY Skylife

- 4 adet patates
- 2,5 su bardağı süt
- 1/2 çay bardağı krema
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri soyun ve küp küp doğrayın. Üzerine çıkacak kadar su ilave ederek patatesleri haşlayın. Suyu azaldıktan sonra süt, yumurta sarısı ve unu çırparak patateslere ekleyin. Daha sonra tüm karışımı el blenderi ile iyice ezin. Çorba kaynadıktan sonra 1 tatlı kaşığı tuz ve yarım çay bardağı kremayı ekleyip 3-4 dakika daha kaynatın ve ocağın altını kapatın. Ayrı bir yerde tereyağını yakın ve içerisine pul biber ekleyip bir taşım kabarttıktan sonra çorbaya ilave edin. Sıcak olarak servis edin.

