



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

3-4 adet patates (orta boy)
1 adet kuru soğan (doğranmış)
6 su bardağı su
1 su bardağı süt
Zeytinyağı
Tuz
Terbiyesi için:
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber

Tenceremize yağı koyup üzerine yemeklik doğranmış kuru soğanı ekleyip kavuralım.

Rengi dönünce küp küp kestiğimiz patatesleri ve tuzu ekleyip, orta ateşte 10 dakika kadar ara ara karıştırarak pişirelim.

Daha sonra suyu ekleyip patatesleri yumuşayana kadar pişirelim.

Patatesler yumuşadıktan sonra küçük bir tavada zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı unu kokusu çıkana kadar kavuralım.

Sonra çorbanın üzerine döküp 2-3 dk kaynadıktan sonra blenderden geçirelim bir bardak sütümüzü de ekleyip 6-7 dk kaynatalım.

En son sos için tereyağını eritemiz üzerine pul biber, karabiber ve naneyi ekleyip ocaktan alalım çorbaya ilave edelim.

İyice karıştıktan sonra çorbamız hazır.

