



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME PATATES ÇORBASI

4 adet orta boy patates  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
6 yemek kaşığı hazır çiğ krema  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz

Patateslerin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayıp, tencereye koyun. 2 bardak su ekleyip patatesleri haşlayın. Haşlanan patatesleri blenderde püre haline getirin. Tencereye tereyağı ve un koyup, un sararınca kadar kavurun. Üzerine patates püresi, süt, krema ve tuz ekleyip sulu muhallebi kıvamına getirin. 15 dakika kaynatıp rendelenmiş kaşar peyniriyle servis yapın.

Not: Süt yerine tavuk suyu da kullanabilirsiniz.