



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PATATES ÇORBASI

- 1 kg patates
- 90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 4 havuç (kazınıp, zar biçiminde doğranmış)
- 2+1/2 çorba kaşığı un
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 orba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, doğranmış)

Patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su koyunuz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, 8 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, patateslerin suyunu szdkten sonra kabuklarını soyarak, zar biçiminde doğrayınız.

Yağı büyük bir tencerede eritip, patates, soğan ve havuçları katınız. Sebzeleri arasına karıştırarak 8 dakika, kızarana kadar pişiriniz.

Unu ekleyip, iyice karıştırarak 1 dakika pişiriniz. Tavuk suyu, maydanoz, tuz, biber ve dolmalık biberi katıp, sürekli karıştırarak harlı ateşe kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşe 40 dakika, patates ve havuçlar yumuşayana kadar pişiriniz. (orba koyu olmadıysa, kapağını açıp, koyulaşana kadar pişirmeğe devam ediniz. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz). Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltarak servis ediniz.