



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI PATATES ÇORBASI

4 adet patates
1 ay kaşığı toz zerdeçal
1 adet orta boy soęan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 su bardaęı süt
6,5 su bardaęı et suyu
Karabiber
Pul biber
Tuz

nce tereyağını ve sıvı yağı tencereye alın. Yemeklik doğranan soğanları kavurun.

Patatesleri ekleyip kavurmaya devam edin.

Unu da ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.

Suyunu ilave edin. Arada bir karıştırıp, patatesler yumuşayana kadar pişirin.

Patatesler ezilmeye başlayınca blenderden geçirin.

Kıvama göre suyunu da ekleyin. Sütü de ilave ettikten sonra tekrar ocağa alın. Kaynamaya başlayınca tuzunu ve baharatlarını ekleyin ve 5-8 dakika daha pişirdikten sonra altını kapatın. Dereotu veya maydanozla süsleyin.

