



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PATATES ÇORBASI



4 Adet orta boy patates  
1 Adet iri kuru soğan  
1 Parça beyaz tavuk eti  
1 Çorba kaşığı tereyağı  
Terbiyesi İçin;  
1 Adet yumurta  
1 Çorba kaşığı un  
2 Su bardağı süt  
3 Tatlı kaşığı tuz

- # Patatesler yıkanır, soyulur, bir kaç parçaya kesilerek bir tencereye konur, yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Üzerine 6 su bardağı su katılır, patatesler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Beyaz tavuk eti de 2 su bardağı su ile başka bir tencerede haşlanır.
- # Patatesler pişince, püre alet ile ya da robotla püre haline getirilir.
- # Püre haline gelen patatesler bir tencereye konur, üzerine haşlanmış, didiklenmiş tavuk eti eklenir, tereyağı konur kısa bir süre kısık ateşte birlikte çevrilir. 6 su bardağı haşlama suyu katılır.
- # Üzerine süt, yumurta, un ve tuzdan oluşan terbiye yavaş yavaş akıtılır, bir taraftan da karıştırılır.
- # Çorba kaynama noktasına geldikten sonra bir kaç dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # Servis yapılacak tabağa konur, kırmızı pul biberle süslenir.

**Not:** Patates çiğ durumdayken rendelenip, haşlanabilir. Bu şekilde hazırlanırsa, patatesleri robottan geçirmeye gerek kalmaz.