



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

ANIKLI PATATES ÇORBASI



5 adet orta boy patates
1 adet küçük kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
8 su bardağı et suyu ya da su
Anık için:
1 adet küçük kuru soğan
1 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz

- # İnce kıyılmış soğan sıvı yağda pembeleşmeye başlayınca küçük küp şeklinde doğranmış patatesler eklenir.
- # Soğan ve patates kısık ateşte, yaklaşık 15 dakika sürekli karıştırarak kavrulur.
- # Üzerine sıcak et suyu ya da su eklenir, patatesin nişastası çıkana dek kaynatılır.
- # Bu arada anık için soğan sıvı yağda pembeleştirilir. Ateşten almadan hemen önce pul biber, kuru nane ve tuz eklenir.
- # Anık kaynamakta olan çorbaya eklenir. 10 dakika daha kaynatılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu çorbanın daha kıvamlı olması isteniyorsa, soğanı kavururken 1 çorba kaşığı un eklenebilir.