

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

Editör Ebru
Çarşamba, 24 Ocak 2007

Sütlü patates çorbası sık yaptığım çorbalardan birtanesi, hem pratik hemde lezzetli bir tarif, annemde bize çocukken sık sık yapardı şimdi sizlerle bu güzelim mis kokulu çorbayı paylaşıyorum.

MALZEMELER

2 orta boy patates

1 su bardağı süt

3 su bardağı su

50 gr tereyağ

2 çorba kaşığı un

tuz, kırmızı biber, nane

HAZIRLANIŞI

Tereyağımızı tenceremize koyup eritiyoruz, unumuzuda ekleyip pembeleşene kadar kavuruyoruz.

Kavurduğumuz unumuzun üzerine sütümüzü yavaş yavaş ekliyoruz, daha sonra suyumuzuda ekleyip karıştırma işlemimize devam ediyoruz.

Patateslerimizi çıdan rendeleyip karıştırmamızın içine ilave ediyoruz, bu arada tuzumuzuda unutmuyoruz, kaynayana kadar karıştırmaya devam ediyoruz.

Kayandıktan sonra altını kısıp 10 dk daha ocakta tutuyoruz.

Servis yapmadan önce bir tavada yağımızı , kırmızı biberimizi ve nanemizi ekleyip yağımızı kızdırıyoruz.

Servis yapmadan önce çorbamızın üzerine resimdeki gibi yağımızı gezdiriyoruz.

Sıcak sıcak dumanlı üstünde servis yapıyoruz.

AFİYET OLSUN