

Sutsuz Patates Corbasi

Malzemeler

- 1 yemek kasigi tereyagi
- 2 yemek kasigi un
- 1 adet kuru sogan
- 2 orta boy patates
- 1 cay kasigi karabiber
- Yeteri kadar su
- 1 su bardagi kadar tavuk suyu

Yapilisi

Tereyaginda unu iyice kavurun. Sogani iri parcalar halinde dograyin ve kavrulan unun uzerine ekleyerek kavurmaya devam edin. 1-2 dakika soganlar ile soteledikten sonra kabuklari soyulup iri dogranmis patatesleri ekleyin. Karistirin ve uzerini gececek kadar su ekleyin, arada karistirarak patatesler yumusayincaya kadar orta ateste pisirin. Daha sonra blendirdan gecirin. Tekrar ocaga alin ve tuz, karabiber ekleyin. Eger kivamini yogunsa kaynar su ekleyip bir sure daha kaynatin. Uzerine yagda toz kirmizi biber kizdirip gezdirerek servis edin.AFIYET OLSUN:)