

KEKİKLİ PATATES ÇORBASI

MALZEMELER

- ☐ 1 adet soğan
- ☐ 1 adet havuç
- ☐ 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- ☐ 250 gram patates
- ☐ 700 ml. sebze suyu
- ☐ 2 yemek kaşığı kremşanti
- ☐ 2 sap yabani kekik
- ☐ Muskat
- ☐ Acı kırmızı biber
- ☐ Toz şeker
- ☐ Tuz

HAZIRLANIŞI

Soğan ve havuçları ayıklayıp yıkayın.

Soğanları minik küb halinde doğrayın, havuçları ince ince dilimleyin.

Her ikisini kızgın yağda çevirin.

Patatesleri soyun, küb şeklinde doğrayın.

Soğan ve havuçla karıştırın.

Sebze suyunu ilave edip ağzı kapalı olarak 20 dakika pişirin.

Sebzeleri haşladıktan sonra mikser yardımı ile püre haline getirin.

Daha sonra ezerek süzgeçten geçirin.

Hazırladığımız karışıma kremşantiyi katın.

Tuz, karabiber, 1 tutam şeker, muskat ve acı kırmızı biber ile tatlandırın.