



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

4 adet orta boy patates
2 su bardağı süt
6 su bardağı etsuyu
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Soğan ve sıvıyağ kavrulduktan sonra üzerine un eklenir birkaç dakika daha kavrulur. Daha sonra üzerine et suyu, çok ince kıyılmış patates, süt, tuz eklenir. Patatesler yumuşadıktan sonra robottan geçirilerek püre haline getirilir, bir taşım daha kaynatılır.