



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES ÇORBASI

Malzeme:

8 bardak et suyu
4 büyük patates
1 büyük soğan
1 adet yumurta
tuz
biber
1 fincan sıvı yağ
1 bardak süt
1.5 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı un

Yapılışı:

Küçük bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı ile küçük kesilmiş soğanı koyarak sarartın. Sonra 1 bardak su ile kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış patatesleri ilave edin. Patatesler iyice yumuşayınca 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile et suyu katın. Patatesli et suyunu süzgeçten geçirin (veya mikserde çırpın) ateşe koyun. Bir kaba tereyağı ile 1 kahve fincanı un koyup ateşte sarartın. 1 yumurtaya , 1 bardak sütü katın ve dövercesine karıştırın. Kaynamakta olan patatesli suya bu karışımı katın. İyice karıştırmak suretiyle unun , kokusu gidinceye kadar pişirin.
