



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

Emine Beder

3-4 orta boy patates (haşlanmış)
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı sıvı yağ (üzeri için)
3-4 su bardağı su
tuz
kırmızıbiber
kuru nane

Tencereye sıvı yağı alalım. Unu ekleyip hafifçe sararana dek karıştırarak kavuralım. Azar azar ve karıştırarak sütü ve suyu ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Haşlanmış patatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayarak ekleyelim. Çorbayı karıştırmaya ara vermeden üzeri göz göz olana dek pişirerek, ateşten alalım. Sıvı yağı kızdırıp kırmızıbiber ve naneyi ekleyelim. Yağı ateşten alıp çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.