



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

4 adet orta boy haşlanmış patates
1,5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı elenmiş un
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı su
Kuru nane (yoksa taze nane de olabilir)
Kırmızıbiber
Tuz

Tereyağını uygun büyüklükte bir tencereye alarak eritem. Eriyen tereyağının içine önceden elenmiş olan unu ekleyip hafifçe sararana kadar devamlı karıştırarak kavuralım. Azar azar sütü döküp karıştıralım. Aynı işlemi yaparak suyu ve tuzu da ekleyelim. Patatesleri de ince ince doğrayıp karışıma ekleyelim. Çorbayı devamlı karıştırarak, pişirip ocaktan alalım. Ayrı bir tavada sıvıyağı kızdırıp, kırmızıbiber ve naneyi ekleyerek ateşin üzerinde bir iki karıştıralım. Yağı ateşin üzerinden alıp servis tabağına konmuş çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapalım.

[ML® Patates Çorbası için tıklayın](#)
