



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

MALZEMELER

5 adet orta boy patates

2 adet havuç

1 baş soğan

Yarım demet maydanoz

1 çay fincanı un

Yeterine tuz-biber

1 adet dolmalık ya da çarliston biber

2 yemek kaşığı margarin veya 1 çay bardağı sıvıyağ

HAZIRLANIŞI

Yağ (margarin) tencerede hafifçe eritilir. Yıkayıp küp küp doğranmış patates, havuç, ince doğranmış soğan ve biber yağa atılarak 2-3 dakika çevrilir. Üzerine 6-7 bardak su ilave edilir. Hafifçe bulamaç haline getirilen un ilave edilir ve kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra yeterince tuz, biber, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Hafifçe koyulaşınca ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Patates Paçası için tıklayın](#)
