



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI PATATES ÇORBASI

2 adet soğan
2 adet patates
yarım çay bardağı mısırözü yağı
4-5 su bardağı tavuk suyu
1 bardak süt
1 çay bardağı kaşar peyniri
1 adet milföy hamuru

Soğanları küçük küçük doğrayın, mısırözü yağında soğanları bembereşene kadar pişirin. Soyulmuş ve küp küp doğranmış patatesleri de tavaya ilave edin ve soteleyin. 4-5 bardak tavuk suyunu ilave edin, patatesler yumuşayana kadar pişirin. Sütü ve biraz tuz ilave ederek ateşten alın. Çorba ılıdığında tel süzgeçten geçirin. 1 çay bardağı rende kaşarı ilave ederek. 1 adet küçük doğranmış milföy hamurunu kızgın yağda ktır kıvama gelene kadar kızartıp çorbaya ilave edin.