



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ PATATES ÇORBASI

- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 100 gram kıyma
- 1 su bardağı erişte
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tutam nane
- 2 yemek kaşığı margarin

Tencereye sıvı yağı, alıp kuru soğanı küp şeklinde doğrayarak kavuralım. Üstüne kıymayı da ekleyip soteleyelim üzerine küp şeklinde doğranmış patatesleri ekleyelim. Biraz bu şekilde pişirip salçasını ekleyelim. Son olarak su ekleyip patatesler yumuşayınca dek pişirelim. İndirmeden 5 dakika önce eriştelere ekleyin. Üstüne sanayağı kızdırarak nane ile sıcak olarak servis yapalım.

