



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FESLEĞENLİ PATATES ÇORBASI

400 gr patates  
1 lt et suyu  
yarım lt süt  
1 baş soğan  
1 avuç fesleğen  
30 gr margarin  
Tuz  
Karabiber

Margarin bir tencereye konup ateşe oturtulur. Yağ eridikten sonra kıyılmış soğan, kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış patatesler katılıp tencerenin kapağı kapatılır ve yanm saat kadar pişirilir. Arada sırada tahta kaşıkla karıştırılır. Yanm saat sonra et suyu ve süt katılır, 5-10 dakika kaynatılır. Çorba ateşten indirilmeden önce kıyılmış fesleğen katılıp karıştırılır, tencere ateşten indirilir. Tuzla biberi de serpidikten sonra çorba büyük bir kâseye boşaltılır, sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Fesleğenli Soğan Çorbası için tıklayın](#)

---