



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FESLEĞENLİ PATATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
3 adet patates
1 adet kuru soğan
2 su bardağı süt
4 su bardağı et suyu
1 avuç fesleğen
Tuz
Karabiber

Margarini bir tencerede eritin. Küp küp doğranmış patates ve ince kıyılmış soğanı tencereye koyup çok ağır ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak 30 dakika pişirin. Patatesler yumuşayınca sütü ve et suyunu katıp karıştırın. 10-15 dakika, ara sıra karıştırarak pişirin. Fesleğeni çorbaya ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip bir taşım daha kaynatın.