



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PATATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı
3 orta boy patates
1 kuru soğan
2 su bardağı süt
4 su bardağı et suyu
1 avuç fesleğen
1 tutam tuz, karabiber

Kabuklarını soyup minik küpler halinde doğradığınız patatesleri ve ince kıydığınız soğanı içinde erittiğiniz yağ olan tencereye aktarın. Kapağını kapatın, çok ağır ateşte 30 dakika pişirin. Patatesler yumuşayınca üzerine sütü ve et suyunu katıp iyice karıştırın. Ara sıra karıştırarak 10-15 dakika pişirmeye devam edin. Çorbayı ateşten indirmeden önce fesleğeni, tuzu ve karabiberi ekleyip bir taşım daha kaynatın. Çorbanız servise hazır.