



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ PATATESLİ ÇORBA

1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
Yarım kg. patates
3 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen
Karabiber
Tuz

Bir tencerede margarini eritin. İçine rendelenmiş soğanı, küçük doğranmış patatesleri ekleyin. Ara sıra karıştırarak yarım saat kadar pişirin. Et suyu ve sütü ilave edip, 5-10 dakika kaynatın. Çorbayı ateşten indirmeden önce kıyılmış iki çorba kaşığı fesleğeni ekleyip, iyice karıştırın. Karabiber ve tuzunu ayarlayarak servis yapın.