



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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