



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNGİLİZ ÇORBASI

1 kutu konserve ton balığı (160 gr.)
3 adet patates (orta büyüklükte)
4 bardak et suyu (veya balık suyu)
2 baş soğan
1/4 litre krema
3 kaşık zeytinyağı

Zeytinyağı bir tencereye konarak kızdırılır. Rendelenmiş soğanlar atılıp pembeleşinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırılır. Küçük küçük doğranmış patatesler konur. Tencerenin kapağı kapanır ve yarım saat kadar hafif ateşe bırakılır.

Bu süre sonunda suyu süzölmüş ton balığı konserve ile krema tencereye konur ve iyice karıştırılır, 5 - 10 dakika daha hafif ateşte pişirmeye devam edilir.

Biraz tuz ilâve edilir. Çorba, kızarmış ekmek dilimleriyle beraber ve sıcak olarak servis yapılır.
