



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

4 adet orta boy yer elması
2 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Yer elmalarını iyice yıkayıp, kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Soğanları soyup ince ince kıyın. Sıvı yağ ile soğanları tencereye koyun ve birkaç kere çevirin. Soğanlar piştikten sonra küp doğranmış yer elmalarını ekleyin. Suyu tencereye ilave edin. Yer elmaları iyice yumuşayınca kadar pişirin. Sütü ekleyin. 1-2 taşım daha kaynadıktan sonra tuz ile karabiberi ekleyin ve ocaktan alın. Mutfak robotundan geçirerek sıcak servis yapın.

