



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY PATATES ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Çorba Kaşığı un
- 3 Şu Bardağı su
- 2 Adet patates
- 1 Yemek Kaşığı kuru nane
- 1 Yemek Kaşığı tuz

Çorba tenceresine sana klasik kase margarini ekleyip kızdırın ve üzerine unu ekleyip kavurun ve üzerine süt ve suyu ilave edip iyice karıştırın. Patatesleri küçük küçük doğrayın ve çorbaya ilave edin. Sürekli karıştırarak patatesleri yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ekleyip sonra bir taşım daha kaynatıp kaselere paylaştırıp üzerine naneleri ekleyip sıcak olarak servis yapabilirsiniz.