



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUTFAK RUHU ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 2 adet patates
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon
- 1 orba kaşığı nişasta
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardaęı su

Soğan çok ince kıyılır, tencereye atılır, tereyağı eklenir, bir kaç dakika sotelenir. Sonra rendelenmiş patates ilave edilir, sıcak su ve tuz katılır. 10 dakika kadar kaynatılır. Daha sonra yumurta, limon ve nişasta karışımı eklenerek, bir taşım daha kaynatılır. Sıcak servise sunulur.