



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA ÇORBASI

3 adet haşlanmış patates
1 adet yumurtanın sarısı
1 çay bardağı yoğurt
1 fincan un
1 çorba kaşığı margarin
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
Tuz
Kırmızıbiber

Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyarak, tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Unu, yumurta sarısını ve yoğurdu tencereye alalım. Birkaç kaşık su ilave edip, çırpalım. Suyu ve patatesleri ilave edelim. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak pişirelim. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alalım. Tuzunu ayarlayalım. Tavada margarini eritem. 1 tatlı kaşığı salçayı ve kırmızıbiberi ilave ederek, 2 dakika kavuralım. Çorbanın üzerine gezdirelim, ince ince kıyılmış maydanozları üzerine serperek, servis yapalım.