



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇANAĐINDA SEBZE ÇORBASI

4 adet çok iri patates
1'er adet havuç, kereviz ve pırasa
2 orba kaşığı margarin
2 orba kaşığı un
1 su bardađı süt
2 su bardađı et suyu
Tuz
Karabiber

Patatesleri iyice yıkayın ve ortasından çok fazla dışarıya taşmayacak şekilde oyup, bir çanak elde edin. Çanak patatesleri, kabuğuyla birlikte, kızdırılmış yağa alıp, her tarafını 4 dakika kızartın. Patateslerin ilerini, havucu, kerevizi ve pırasayı kk kk doğrayın. Doğradığınız sebzeleri tavada 1 çorba kaşığı margarinle 10 dakika soteleyin. Bir tencerede kalan margarinle unu 1 dakika kavurun. Ardından sütü ve et suyunu ekleyip, sürekli karıştırarak pişirin. Diđer kaptaki sotelenmiş sebzeleri, tuzu ve karabiberi ilave edip, 10 dakika kapağı kapalı olarak kaynatın. Sebzeli çorbayı patates anaklarına doldurup servis yapın.