



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES ÇORBASI

50 gr sıvı veya katı yağ  
3 adet büyük patates  
2 adet soğan  
3 su bardağı et veya tavuk suyu  
1 su bardağı süt  
100 gr kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber  
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Soğanları rondoda kıyın ve yağ ile bir tencerede kavurun. Patatesleri soyun ve yıkayın, küçük küpler halinde doğrayın. Soğanların kavrulmasını beklemeden ekleyin, birlikte iyice kavurun. Et suyunu kavrulmuş olan patateslere ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika pişirin. Sonra tencereden bir miktar patates alıp rondoda püre haline getirin veya ezin. Bütün haldeki patateslerle yeniden karıştırın. Sıcak haldeki sütü ekleyin, kısık ateşte bekletin. Bu arada peyniri rondoda kıyın, çorbaya ekleyip ateşi kapatın. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.