



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

2 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
8-10 su bardağı et suyu
2 orba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 orba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz

nce soğanlar yemeklik doğranır. Patatesler soyulup küçük küçük doğranır. 2 çorba kaşığı margarin tencereye konur eriyince soğanlar ilave edilir ve soğanlar hafif pembeleşene kadar kavrulur.

Tencereye sıcak etsuyu ilave edilir.

Arkasından patateslerde ilave edilir ve patatesler yumuşayınca kadar kaynatılır.

Tencerenin içindekiler rondodan yada kevgirden geçirilir.

Tencere tekrar ocağı konur ve içerisine süt ilave edilir. Bu şekilde de 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir.

zerine kırmızıbiberli yağ yakılarak servis yapılır.
