



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

Malzemesi:

1 kg. patates
1 adet soğan
4 çorba kaşığı margarin
2 adet havuç
2,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1,5 litre et veya tavuk suyu
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Margarini bir tavada eritin. Soğan, patates ve havuçların kabuklarını soyun ve çok ince olarak kesin. Kızdırdığınız yağda patates ve havucu her tarafları hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. Et suyunu kaynatın. Sebzeleri içine atarak sebzeler iyice yumuşayınca kadar kaynatın. Sonra çorbayı süzgeçten geçirerek başka bir tencereye alın. Unu yarım bardak suda eritip, çorbaya ilave edin. Maydanozu, tuzu, karabiberi ekleyip, 10 dakika daha kaynatın. Hemen servis yapın.