



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

4 litre et suyu
750 gr. patates
100 gr. yağ
75 gr. un
150 gr. soğan
5 yumurta
Yarım litre süt
Tuz

Soğan ince ince doğranır. Yağ ile çorba tenceresinde hafifçe kavrulur. Un ilâve edilir. Biraz da unla kavrulur. Dört litre et suyu, kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranmış domates ilâve edilir. Yavaş yavaş karıştırılarak patatesler ezilinceye kadar pişirilir. Süzgeç veya elekten diğer bir tencereye geçirilir. Ayrı bir kapta 5 yumurta sarısı, yarım litre süt ile çarpılır. Kaynayan çorbaya ilâve edilir. Ateşten alınır, tuz katılır.