



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

Müjgan Avcioğulları

3 adet patates
3 yemek kaşığı yonca ayçiçek yağı
5 su bardağı su (varsa et suyu)
1 yumurta sarısı
1 bardak süt

Patatesler rendelenir, yonca ayçiçek yağında kavrulur, üzerine su ilave edilip kaynamaya bırakılır, patatesler piştikten sonra terbiye için 1 bardak süt ile yumurta sarısı çırpılır ve kaynamakta olan çorbaya eklenir. İsteğinize göre pul biber veya roka ile servis edebilirsiniz.