



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES ÇORBASI

5 su bardağı su  
2 adet patates  
1 su bardağı süt  
8 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Bir tutam dereotu  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı kırmızıbiber

Suyu kaynatın. Patateslerin kabuklarını soyup tencereye rendeleyin. 10 dakika pişirin. Bir kaptaki süt, yoğurt, un ve limon suyunu iyice karıştırın. Kaynayan suya bu karışımı döküp karıştırın. Tekrar kaynayıncaya kadar pişirmeye devam edin. Dereotunu ince ince kıyıp, çorbanın üzerine ekleyin. Küçük bir tavada margarini eritin, kırmızıbiberi ekleyip birkaç kez karıştırın. Hazırladığınız sosu da sıcak çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.