



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES ÇORBASI

3 adet patates  
1 adet kereviz  
1 adet soğan  
1 çoraba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
1 çay bardağı süt  
5 su bardağı su  
Tuz, karabiber  
1 adet limon suyu

Tencereye tereyağını koyup üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin ve 3 dakika kadar kavurun. Kerevizi ve patatesi de soyup limon suyu ile ovun, küp şeklinde doğrayın. Tenceredeki kavrulmuş soğanın üzerine unu serpin ve karıştırmaya devam edin. Üzerine küp doğranmış patates ve kerevizi koyup sütü ekleyin. Karıştırıp suyunu koyun ve kaynamaya bırakın.20 dakika kadar kaynatıp patateslerin pişmesini sağlayın. Servis yaparken üzerine maydanoz ya da nane ilave edilebilir.