



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

2 adet orta patates,
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sade yağ
1 adet soğan
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı süt
3 su bardağı et suyu
Yeteri kadar tuz.

Bir kap içinde; yağ, kıyılmış soğan, un kavrulur. Üzerine üç su bardağı et suyu konur. İnce kesilmiş iki orta boy patates hazırladığımız et suyuna ilâve edilir. Pişinceye kadar kaynatılır. Üç kaşık süt, yumurtanın sarısı ile iyice vurulur, çorbaya katılarak bir süzgeçten geçirilir. Arzu edildiği takdirde üzerine yağ ya da fırında kızarmış zar gibi ince küçük ekme konur.