



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

2-3 adet patates (orta büyüklükte)
8 su bardağı et suyu
1 adet soğan (küçük küçük doğranmış)
1 çorba kaşığı margarin
½ çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı un
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
Terbiyesi için:
1 bardak süt
2 adet yumurta sarısı

Margarini ile soğanı hafifçe kavurun. Un ilave edip bir de bununla karıştırın. Et suyunu ekleyip kaynamasını bekleyin. Kaynayan et suyunu tuzu, taze çekilmiş karabiberi ve patatesleri koyup ezilinceye kadar pişirin. Patatesler dağılmaya başlayınca başka bir tencereye aktarırken tel süzgeçten geçirin. Bir tavaya margarini koyup kızdırın. Unu ilave edip iki dakika kavurun. Sütü azar azar ilave edip, yedirin. Çırpılmış yumurta sarılarını da koyup iyice karıştırın. Süzülen çorba suyundan alıp terbiyeye döküp karıştırın. Tencereyi ateşe koyun. Terbiyeyi yavaş yavaş ilave edin. Bir taşım kaynayınca ateşten alın. Üzerine ufalanmış kuru nane serperek servis yapın.