



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

2 Çorba Kaşığı un

1,5 Su Bardağı süt

4 Adet haşlanmış patates

4 Yemek Kaşığı sıvıyağ

Tencereye sıvıyağı alalım. Unu ekleyip hafifçe sararana kadar kavuralım. Azar azar ve karıştırarak sütü, suyu ve tuzunu ekleyelim. Haşlanmış patatesleri küçük küpler halinde doğrayarak ekleyelim. Çorbayı sürekli karıştırarak göz göz olana dek pişirelim. Margarini bir tavada kızdırıp kırmızı biber ve naneyi ekleyip çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.
