



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

Ergun Köknar

4 su bardağı su veya et suyu
3-4 adet patates
1 baş soğan
2 kaşık katıyağ
1 kaşık un
1 bardak süt
1 adet yumurta
Yeterince tuz, biber.

Patatesleri soyup, iri iri doğrayınız. Doğradığınız patatesleri suya atıp bekletiniz. Bir tencereye yağ ve küçük küçük doğradığınız soğanları koyup, pembeleşinceye kadar kavurunuz. Soğanlar pembeleşince un ilave edip, karıştırarak kavurunuz. Un pembeleşmeden, doğradığınız patatesleri içine atıp, tuzunu, suyunu koyup pişiriniz. Patatesler yumuşamaya başlayınca, bir tahta kaşıkla ezmeye başlayınız. İyice patatesler ezilip soğanla bütünleşince, tencereyi ateşten alınız. Tel bir süzgeçle çorbanın suyunu ezerek süzünüz. Elde ettiğiniz suyu bir tencereye koyup bir taşım kaynatınız. Ayrı bir yerde yumurta sarısı ve sütü karıştırarak sütlü terbiyenizi yapınız. Bu terbiyeyi çorbaya katıp bir iki karıştırıp tencereyi ateşten alınız. Kaselere koyup, kızarmış ekmek yanında sıcak sıcak ikram ediniz.
