



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı üzeri için Sana
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 2 Yemek Kaşığı un
- 10 Bardak et suyu ve bulyon
- 1 Bardak süt
- 1 Adet kuru soğan
- 2 Adet orta boy patates

Önce soğanlar yemeklik doğranır. Patatesler soyulup küçük küçük doğranır. 2 çorba kaşığı sana tencereye konur eriyince soğanlar ilave edilir ve soğanlar hafif pembeleşene kadar kavrulur. Tencereye sıcak etsuyu ilave edilir. Arkasından patateslerde ilave edilir ve patatesler yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Tencerenin içindekiler rondodan yada kevgirden geçirilir. Tencere tekrar ocağa konur ve içerisine süt ilave edilir. Bu şekilde de 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir. Üzerine kırmızıbiberli yağ yakılarak servis yapılır.