



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet Patates (orta büyüklükte)
- 3 Adet Yumurta sarısı
- 1 Su Bardağı Süt (terbiyesi için)
- 1 Kahve Fincanı un
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Çay Kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Çay Kaşığı kuru nane
- 1 Adet kuru soğan
- 8 Su Bardağı et suyu

İnce kıyılmış soğanı ve 1 yemek kaşığı Sana'yı bir tencereye koyup hafifçe kavurun.1 çorba kaşığı unu ilave edip bir de bununla 3-4 dakika hafif ateşte kavurun.Et suyunu katıp,kaynamaya başlayınca iri doğranmış patatesleri ilave edin.Patatesler ezilinceye kadar pişirin.Tel süzgeçten geçirip bir tencereye alın.Bir tavaya 1 yemek kaşığı Sana'yı koyup kızdırıp 1 kahve fincanı unu ilave edin.2 dakika kavurun,daha sonra sütü azar azar ilave edip ayrı bir kaptaki çırpılmış yumurta sarılarını yavaş yavaş dökerek karıştırın.Çorbanın pişme suyundan alıp terbiyeye alıştırıp çorbaya katın.Tuz ve biberini de çorbaya katın.Çorbayı bir taşım daha kaynatıp üzerine Sana yağın kızdırıp içine nane atıp çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.