



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇORBA

3 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 dal kıyılmış nane
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1 diş sarımsak
4 su bardağı su
1/2 limonun suyu
Tuz
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Patatesleri haşlayıp küp küp doğrayın. Üzerine tereyağını, tuz ve kırmızıbiberi ekleyip iki-üç dakika soteleyin. Kıyılmış naneyi de ilave edip bir-iki çevirin ve ocaktan alın. Un, yoğurt ve kıyılmış sarımsağı bir tencerede karıştırın. Üzerine suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın ve limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Çorbayı kaselere aktarın, üzerine patatesli karışımı paylaşın.