



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı margarin
2 adet soğan
1 yemek kaşığı un
4 adet patates
1 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz

Çorba tenceresinde ince ince doğradığınız soğanları yağda hafif kavurun.Un ilave edin ve bir kaç kere karıştırın. Soyup rendelemiş olduğunuz patates ve et suyunu ilave edin. Patatesler yumuşayana kadar pişirin. Kaşık ile ezerek tel süzgeçten geçirip tuzunu ilave edin. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp çorbaya ilave edip yavaşça karıştırıp ateşten alın.