



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SANTE ÇORBASI

(POTAGE SANTE)

4 adet orta boy patates (750 gr.)  
2 çorba kaşığı yağ  
3 adet orta boy soğan  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yeşil salata  
1 tatlı kaşığı tuz  
12 bardak et suyu (2.5 litre)  
3 çorba kaşığı kırılmış tel şehriye (iki dakika haşlanmış)

Patatesleri ve soğanları temizleyip dörde yarıyınız  
Sonra enine ince dilimleyip patatesleri yıkayıp süzdürünüz  
Tencereye yağı koyup kızdırın, soğan ve patatesi ilâve ederek beş dakika kavurup unu ilâve ediniz  
Bir dakika karıştırıp et suyunu ve tuzunu ilâve ediniz  
Ağır ateşte yarım saat pişirip bir püre makinasından suyu ile geçiriniz  
Yeşil salatayı temiz yıkayıp ince olarak kıyınız  
Kaynar suda 1 dakika haşlayıp süzdünüz  
Tel şehriye ile birlikte ilâve edip servis ediniz