



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN VE PATATES ÇORBASI

MALZEME

Bir düzine kadar ufak saėan (fisil)

4 adet orta boy patates

50 gr, tereyaėı (veya margarin)

1 orba kaşığı un, tuz, karabiber

2 litre su (veya et suyu)

½ bardak süt

1 diş sarımsak

Kızarmış ekmek kabukları (küp şeklinde)

İnce kıyılmış maydanoz

HAZIRLANIŐI

Soėanlar ince ince kıyılır, patatesler soyulup ufak parçalar halinde doğranır. Hafif ateşte, yağda kızartılır.

Pembeleşince, üzerine,devamlı karıştırılarak un, sarımsak, su veya et suyu ilave edilir, tuz ve karabiber dökülür.

30 dakika kadar hafif ateşte pişirildikten sonra, ateşten indirilip, süt ve maydanozlar ilave edilir. Kızarmış ekmeklerle, çok sıcak olarak servis yapılır.