



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN PATATES ÇORBASI

12 tane çok ufak soğan
1 adet orta boy patates
50 gr. yağ
1 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
2 litre su veya et suyu
1/2 bardak süt
1 diş sarımsak
Kızarmış ekmek kabukları
İnce kıyılmış maydanoz

Soğanlar 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.