



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ PATATES ÇORBASI

750 gr. patates  
1 soğan  
2 havuç  
1/2 kereviz  
150 gr. bezelye  
1,5 litre et suyu  
1 defne yaprağı  
2 çorba kaşığı margarin  
300 gr. sosis  
Tuz  
Karabiber

Patates, havuç, soğan ve kereviz küçük küçük doğranır.

Kaynar et suyuna atılıp, tuz ve karabiber katılır. Defne yaprağı da eklendikten sonra 25 dakika kaynatılır.

Sonra bütün malzeme ezilerek süzgeçten geçirilir.

Sosisler küçük küçük doğranarak haşlanmış bezelyeye ve kıyılmış maydanozla birlikte çorbaya katılır ve 10 dakika kaynatılıp servis yapılır.