



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ SÜTLÜ ÇORBA

Malzemeler:

4 adet patates
2 adet sosıs
1 büyük havuç
1 adet soğan
1 kase bezelye
2 bardak süt
20 gram tereyağı
3 su bardağı su
3 su bardağı sebze suyu
1 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Patatesleri soyup halkalar halinde kesin. Haşlayıp süzerek bezelyelerle birlikte bir tencerede 3 bardak su ekleyerek 15 dakika pişirin. Patatesleri ayrı bezelyeleri ayrı ezin. Küp küp doğranan soğanı bir tencerede tereyağı ile kavurun. Yine küp küp doğranmış havucu, 1 patatesi, sebze suyunu ekleyip 10 dakika pişirin. Sütü, patates ve bezelye püresini, verev kesilmiş sosısı, tuzu ve karabiberi ekleyip sosıslar pişene kadar ocakta karıştırın. Çorba kaselerine alarak sıcak servis yapın.