



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KAFKAS ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Adet patates
- 3 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet bezelyeli havuç konserve
- 3 Adet kızartılmış tost ekmek dilimi
- 10 Dal maydonoz
- 2 Bardak süt

Bir bezelyeli havuç konserve si 4-5 maydanoz sapı 1 soyulmuş patates. Hepsi 3 bardak soğuk suya konup haşlanır patates yumuşamışsa hepsi pişmiş demektir. Ateşten alıp ılıklaştırılır ve blendirdan geçirilir. Başka tencerede 2 kaşık sana margarin 3 yemek kaşığı un kavrulur. süt ve blendirdan geçirdiğiniz karışım ilave edilir yeterli tuz katılıp kaynatılır. Küçük kareler halinde kesilip kızartılmış tost ekmekleri ve dereotu yaprakcıkları ile süslenip servis yapılır.
