



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MISIRLI PATATES ÇORBASI

4 orta boy patates
1 orta boy soğan
3 su bardağı önceden et veya tavuk suyu
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 silme çorba kaşığı un
Tuz
Tane karabiber, toz kırmızı biber

Patates ve soğanlar küp küp doğranır. 1 su bardağı su tencerede kaynatılır. İçine patates ve soğanlar atılır.

Kanşım 6-7 dakika ocakta kaynamaya bırakılır.

Ocaktan alınan yumuşayan sebzeler püre haline getirilir. Püre haline getirilen malzemeye un ilave edilir ve iyice kanştırılır. Et suyu ve sütü eklenerek 5 dakika daha kaynatmaya devam edilir. Tuz ve baharatlar eklenir.

Tereyağında kızdırılmış kırmızı biber veya ktır ekmek ile servis yapılabilir.