



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

4 adet patates haşlanmış
1 soğan incecik doğranmış
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1 yumurta sarısı
8 bardak su
pulbiber
karabiber
nane

Sıvıyağda soğanı kavurun.unu ilave edip kokusu çıkana dek karıştırın suyunu dökün. kaynayınca patatesleri dökün karıştırın, biraz kaynasın. terbiyesi için süt ve yumurtayı birlikte çırpıp kaynayan çorbaya boşaltıp karıştırın tereyağında eritip pulbiber. karabiber naneyi birlikte bir iki karıştırarak çorbaya dökün. çorbanız hazır.

[ML® Anıklı Patates Çorbası için tıklayın](#)