



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

1 adet büyük boy patates
1 adet küçük boy soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı fesleğen

Soğanı soyup incecik doğrayın. Patatesi soyup minik küpler halinde doğrayın. Soğan ve patatesi, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile hafifçe pembeleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sonra 2 su bardağı sütü ilave edin ve kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca tuz, karabiber ve fesleğeni ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp ocaktan alın. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

