



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

3 adet patates
1,5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı sıcak süt
Su
Tuz

Patatesleri haşlayıp küp küp doğrayın.
Tereyağını tencerede eritip unu bu yağda kavurun.
Sütü bir yandan hızla karıştırarak kavurduğunuz una azar azar ekleyin.
Pürüzsüz bir kıvama gelen unlu süte 1,5 litre sıcak su ilave edin.
Haşladığınız patatesleri ve tuzu da tencereye ekleyip kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.
Çorba koyulaşınca ocaktan alın ve sıcak servis edin.

