



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

- 3 adet patates
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 lt süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet et bulyon
- 1 litre su

Soğan ve sarımsağı, zeytinyağı ile kavuruyoruz. Bir yemek kaşığı tereyağı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Küp küp doğradığımız patatesleri ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine su ve et bulyonu ekliyoruz. Çorbayı kaynatıyoruz. En son çiğ kremayı da ilave edip servis ediyoruz.

