



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

3 orta boy patates
1 soğan
5 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı un
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup küp küp doğrayın. Tencereye koyup üzerine su ilave edin, pişmeye bırakın. Soğanı kıyın. Bir tavada tereyağını eritip soğan kavurun. Un ilave edip kavurmaya devam edin. Sütü ekleyip karıştırın ve karışımı pişmekte olan patateslere ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip patatesler yumuşayana kadar pişirin. Pişince çorbayı el blenderı ile ezerek pürüzsüz kıvama getirin. Servis tabaklarına paylaşırıp üzerine taze çekilmiş karabiber serpin. Sıcak olarak servis yapın.