



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

Haşlanmış patatesi makineden geçirmeli, çıkan püreyi bir tencereye koymalıdır. Bir miktar tereyağı da katarak ateş üzerinde de kaşıkla ezerek karıştırmalıdır. Ya hepsini süt, yahut yarı süt, yarı et suyu ilâve ederek çorba kıvamına gelinceye kadar aynı şekilde karıştırılarak pişirilmelidir. Tencereyi ocaktan indirmeden evvel tuzunu da atmalıdır. Bazıları da sütün katılması dolayısıyla bir iki parça şeker de atılmasını yerinde buluyorlar.

