



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

Tencereye 1 pkt ölker bizim yayla çorbası ,1 su bardağı süt , 5 bardak su ve tavuk bulyon konularak kısık ateşte kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir.Diğer tarafta patatesler soyulup küp küp doğranarak haşlanır.Kaynayan çorbanın içine haşlanmış patatesler eklenerek bir taşım daha kaynatılır.Pişen çorba kaseye alınıp üzerine tereyağı ve pulbiber yakılıp dökülerek servis yapılır.